National

# IHクッキングヒーター（家庭用）
# 取扱説明書・料理集

品番 KZ-321MS
KZ-S321MS
CHM-T2MS

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・設置工事説明書別添付

上手に使って上手に節電

ZY02－2721

## 新しいIHクッキングヒーターは 高火力 安全性 省エネ の3つの魅力に加えて "使えるなべ"が広がりました。

### 高　火　力

IHの2000Wヒーターは、
ガスのハイカロリー
大バーナー〔4.65kW(4,000kcal/h)〕
に相当※1する高火力。
その秘密は200Vの
ハイパワーと
高い熱効率にあります。
※1 当社実測による

### 安　全　性

火を使わずに、
なべ自体が発熱するので
直火の引火がありません。
また、「切り忘れ防止機能」
(☞P.5)などの安全機能も
充実しています。

### 省　エ　ネ

なべ自体が発熱するので、
エネルギーが
効率よく調理物に
伝わります。
また、輻射熱が少なく
冷房コストも
節約できます。

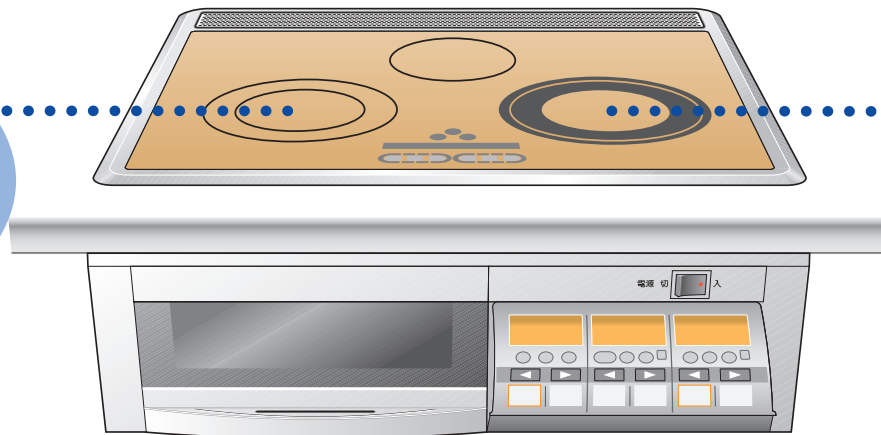
## 使えるなべが広がったわけは？ 右IHヒーターに オールメタル加熱方式※2を採用した からです。

※2 なべの重さ・形状などに制約があります。

### 左IHは

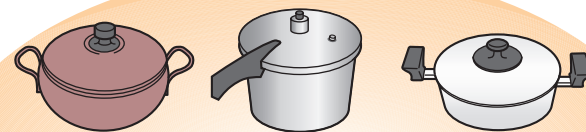
従来と同じ加熱方式

2000Wの高火力に加え
3000Wの湯沸かし専用機能を
搭載しました。

鉄・ホーロー・ステンレスなどが
加熱できます。

### 右IHは

使えるなべが広がる
オールメタル加熱方式※2

なべの材質を判断し、自動的に
なべに適した加熱を行います。

鉄・ホーロー・ステンレスなど
に加えて

多層なべ・銅・アルミなど
が加熱できるようになりました

鉄・ステンレスなどに比べて
火力感が約30%弱くなります。

詳しくは「IHヒーターで使えるなべは?」(☞ P.12)
をご覧ください。

## 「IH」とは電磁誘導加熱のこと

磁力線の働きで、
なべ自体をヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに
電気が流れると、磁力線が発生し
磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、
なべが熱くなります。

イメージ図



## もくじ

ページ

### まず、知っていただきたいこと



### 使い方



### 長くご愛用いただくために



### IH Cooking メニュー例

# IHクッキングヒーターの機能

加熱調理・湯沸かしに

## 左IHヒーター

2000W
（湯沸かし3000W）

**●一般加熱調理（☞P.18）**

煮る･蒸す･ゆでる･焼く･いためる
などに使います。

調理タイマー　1分〜9時間55分までセットできます。

**●湯沸かし（☞P.20）**

湯を沸かすときは3000Wで加熱する
切/入 キーが便利。

※沸騰しても、自動的に通電は切れません。
※最大火力3000Wは湯沸かし以外には
　使わないでください。

ALL METAL IH

加熱調理・揚げ物に

## 右IHヒーター

2000W

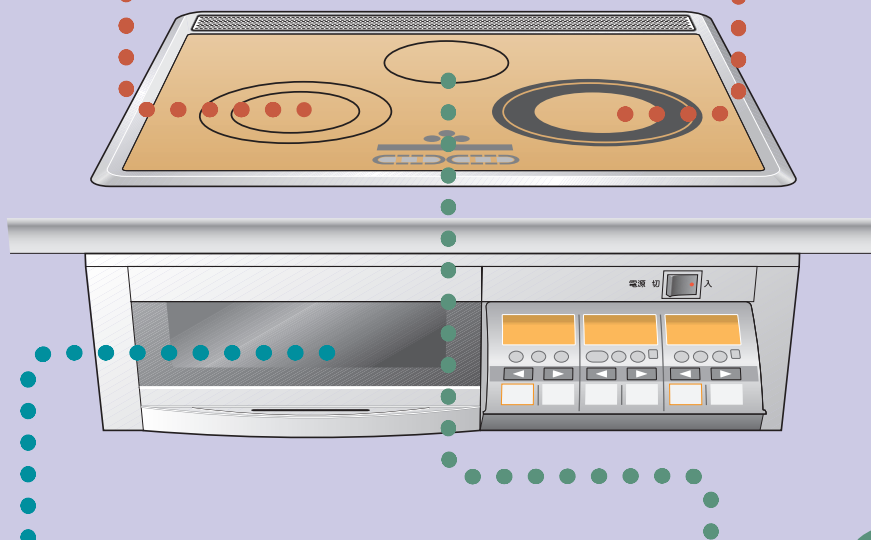
**●一般加熱調理（☞P.18）**

煮る･蒸す･ゆでる･焼く･いためる
などに使います。

調理タイマー　1分〜9時間55分までセットできます。
※揚げ物には使えません。

**●揚げ物（☞P.22）**

揚げ物には、揚げ物温度調節機能付きの
揚げ物 切/入 キーをお使いください。

揚げ物温度調節　材料を入れて一時的に温度が下がっても、マイコンで設定した油温に素早く復帰。
揚げ物がカラッと揚がります。

裏がえす手間のいらない

## ロースター（両面焼き）

1550W

**●「自動（オート）」（☞P.26）**

姿焼き・切り身・干物・つけ焼きなどを焼きます。

自動　マイコンがメニューに応じて
火力・時間をコントロール。

**●「手動」（☞P.28）**

自動で焼けない魚や、焼き鳥･焼きなすなどを焼きます。

調理タイマー　1分〜30分までセットできます。

RADIANT HEATER

少量の調理には便利な

## ラジエントヒーター

1250W

IHヒーターで使えないなべや、
小さななべで少量を
調理するときに便利です。（☞P.24）

※ロースターとラジエントヒーターの
同時使用はできません。

## 使いやすさを追求した便利機能

なべを置く位置・加熱中をお知らせ

### 光るリング

IHヒーターを入れると、ヒーターの周囲が赤色に光ってお知らせ。
なべを置く位置や使用中のヒーターが一目でわかります。

なべの中を見ながら火力調節できる

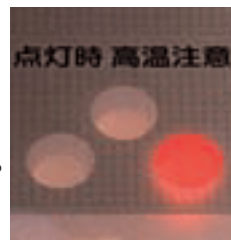
### 光る天面操作(ガラスタッチ)

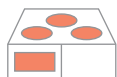
IHヒーターの「切/入」や、火力調節の「強・弱」キーを天面に設置。
料理のできぐあいを確認しながらの火力調節にも便利です。
※湯沸かし・揚げ物には使えません。

## 安全機能

トッププレートの高温をランプでお知らせ

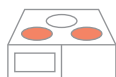
### 高温注意ランプ

調理を始めてトッププレートが熱くなると、それぞれのヒーターに対応して注意ランプが点灯。また電源スイッチを切っても熱いあいだは点滅してお知らせします。
※ラジエントヒーターを使うときや、右IHヒーターで銅・アルミなべなどを使うときは、トッププレートが特に熱くなりやすいので注意してください。

一定時間で自動OFF

### 切り忘れ防止機能

すべてのヒーター

切り忘れても最終キー操作から一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。
- IHヒーター………約45分
- ラジエントヒーター…約45分
- ロースター………約30分

なべ底の異常高温を検知

### 温度過昇防止機能

左右IHヒーター

なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。
- 温度が下がると自動的に加熱し始めます。

※特にいため物などの予熱時などに働くことがあります。

なべを外すと自動的に通電OFF

### なべなし自動OFF

左右IHヒーター

なべを外すと火力表示が点滅し、約1分後に光るリングも消え、通電を停止します。
- 点滅中になべを戻すと再加熱します。

※使えないなべが置かれたときもこの機能が働きます。

いたずらや誤操作を防ぐ安心ロック

### チャイルドロック/ラジエントロック

すべての操作を受け付けません。
(☞P.11)

ラジエントヒーターの操作を受け付けません。
(☞P.11)

**異常表示** 表示部に U04 U 13 などの異常表示が表示されると、通電を停止してお知らせします。
(☞P.35)

**例 空焼き自動OFF** U 13 U 14

なべの空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止します。
※なべの種類により、通電停止までの時間が異なります。
※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かない場合があります。

# 安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

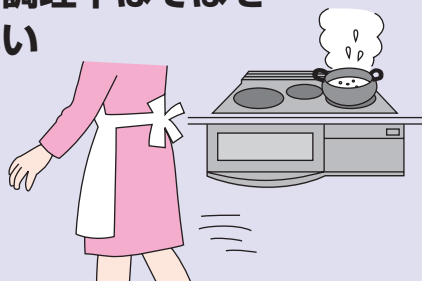
| 表示 | 内容 |
|---|---|
| ⚠ 警告 | この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。 |
| ⚠ 注意 | この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。 |

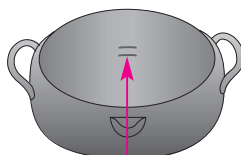
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

| 絵表示 | 内容 |
|---|---|
|  | この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。 |
| | この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。 |

## ⚠ 警告

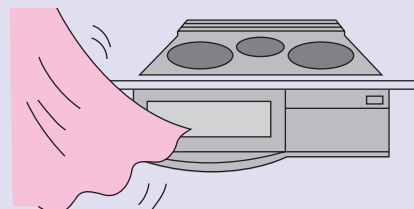
### 発火・火災を防ぐために

#### 揚げ物調理中はそばを離れない

油が少ない場合など油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。

- **揚げ物調理には、必ず「付属の天ぷらなべ」または「あっせんの感温天ぷらなべ」を使う**
- **なべはリングの中央に置く**
- **500g(0.56L)未満の油で調理しない**
- **揚げ物調理は必ず  キーを使う**
  （他のキーを使わない）



500gの目安

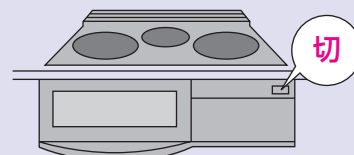
- いため物・焼き物など油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力調節する。

#### 可燃物を近づけない

火災の原因になります。

- 新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物をトッププレートの上やそばに置かない。

#### ラジエントヒーターの上に物を置かない

火災の原因になります。

#### 使用後は電源スイッチの「切」を確認する

火災の原因になります。

- 長期不在のときは、ブレーカーを切る。

## 設置

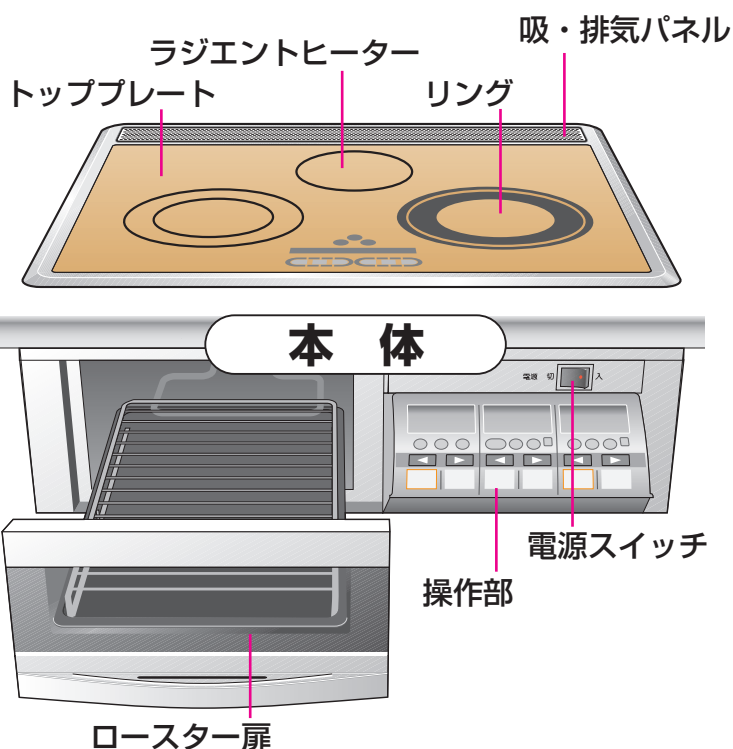
アース線接続

### アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する原因になります。
- アースの取り付けはお買い求め先にご相談ください。

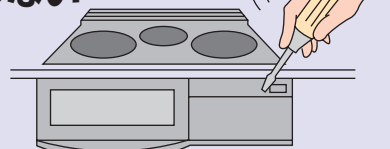
## やけど・けがを防ぐために

### 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

やけど・感電・けがの原因になります。
- 使用後や操作しないときは、触れたり当たらないように操作部・ロースター扉を収納する。

## ⚠ 警告

## 取り扱い

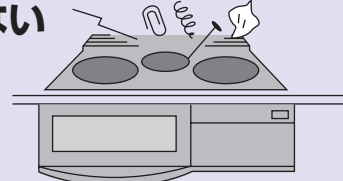
分解禁止

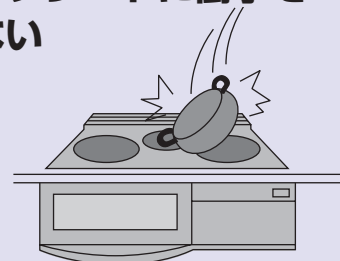
### 絶対に分解・修理・改造は行わない

火災・感電・けがの原因になります。
- 修理はお買い求め先にご相談ください。

水ぬれ禁止

### 本体に水をかけない

本体内蔵の電気部品に水が入り、感電・ショート・発火の原因になります。

### 吸・排気パネルやすき間にピンや針金などの異物を入れない

感電や、異常動作によるけがの原因になります。

### トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱・異常動作・感電の原因になります。
- このような場合は、電源スイッチとブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

**●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしない**

# 安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

## ⚠ 注意

### 発火・火災を防ぐために

#### 使用中

**本体前方に物を置かない**

火災の原因になります。

**なべの下に紙などを敷かない**

なべの熱で紙が焦げるなどの原因になります。

**ラジエントヒーターの上で直接調理しない**

発火や、異常動作の原因になります。
●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない。

#### 揚げ物調理

**他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない**

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。
●揚げ物調理は必ず 揚げ物 切/入 キーで行う。

**油煙が多く出たら電源スイッチを切る**

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

#### ロースター調理

**ロースター受け皿は必ず水を入れて使う**

火災の原因になります。
●続けて焼くときは、たまった油分を捨てて水を入れる。

**使用中は本体から離れない**

調理物が発火することがあります。
●本体から離れるときは、必ず電源スイッチを切る。

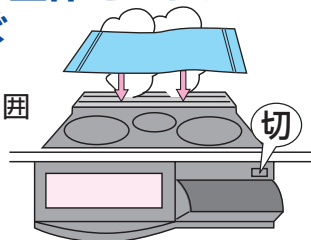
**必要以上に加熱しない**

調理物が発火することがあります。

**使用後は必ずお手入れをする**

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。

**調理物が発煙・発火した場合はすぐに電源スイッチを切り、次の手順で消火する**

1. 電源スイッチを切る
2. 吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ
   ※このとき、ロースター扉の周囲から煙が出ます。

3. ブレーカーを切る

●炎が消えるまでロースター扉を引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります。）
●ロースター扉（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

## ⚠注意

### やけどを防ぐために

**揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する**

やけどの原因になります。
●調理中は顔を近づけない。

**油の飛び散りを少なくするために**
●材料をきちんと下ごしらえする。(☞P.48)
●なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
●油温が適温にならないうちに材料を入れない。
(油温が上がってくると、油が飛び散ります。)

**調理・湯沸かし以外の目的で使わない**

過熱・異常動作によるやけどの原因になります。

**空だきしたり、加熱し過ぎない**

やけどや、調理物発火の原因になります。なべの破損・トッププレートを汚す原因になります。

**缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない**

缶詰やボンベなどの密閉容器は破裂して、けが・やけどの原因になります。アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱して、やけどの原因になります。

**なべを不安定な状態にしない**

トッププレートのふちに乗り上げていると、落下などにより、けが・やけどの原因になります。

接触禁止

**なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない**

やけどの原因になります。

接触禁止

**使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない**

やけどの原因になります。

接触禁止

**使用中・使用後しばらくは、ロースター扉など高温部に触れない**

やけどの原因になります。

**お手入れは冷めてから行う**

やけどの原因になります。

### 取り扱い

**心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください**

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

**火気を近づけない**

本体の変形･溶損により絶縁が劣化し、感電・漏電の原因になります。

### ロースター使用時のお願い

**●ロースター扉を持ち上げながら引き出したり勢いよく引き出さない**
受け皿から水がこぼれることがあります。

**●グリル用の小石などは使わない**
発煙・発火・やけどの原因になります。また、自動(オート)調理がうまくできない原因になります。

**●吸・排気パネルの上に物を置かない**
ロースター扉の取っ手が熱くなり、やけどの原因になります。

### 天面操作に関するお願い

**●天面操作部に水などを付着させたり、物を置かない**
水･物が付着することにより、天面操作キーが誤動作することがあります。

# 各部の名前

## 付属品

天ぷらなべ（1個）**揚げ物専用**

●なべの表面には、「フッ素樹脂加工」を施しています。
●ご使用に伴いフッ素樹脂がはがれてくることがありますが、使用上差し支えありません。

※追加購入するとき（☞P.32）

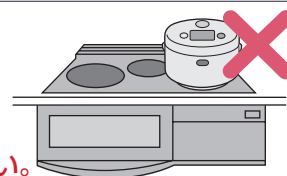
●他の熱源（ガスなど）にかけない。
●他の調理（いため物・煮物など）に使わない。
（フッ素樹脂のはがれ・なべの損傷などの原因になります。）

## 吸・排気のしくみ

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気パネルから吸・排気を行います。

●冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。
（作動音の大きさは、IHヒーターの火力によって変わります。）
●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネルから排気の風が出ます。
（操作部とロースター扉の周囲からも、風が少し出ます。）

## お願い

●トップブレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）
●使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビなど（雑音の原因になります。）
●キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える原因になります。）

●キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない。
（排熱により、調味料・食品などが変質することがあります。）
●操作部に煮汁などを付けたまま収納しない。
（煮汁が固まって操作部が出なくなることがあります。）
●酸の強い食品が付いた場合はすぐにふき取る。
●ジャム・レモン汁・梅を使った食品など
（放置すると、トップブレート・トップフレームが変色することがあります。）
●トップフレームをなべ底でこすったり、トップフレームに熱いなべを置かない。
（ステンレスの傷付き・変色の原因になります。）

**天面操作部**（ガラスタッチ）（天面操作のしかた☞P.19）

## ■ロックのしかた

**ラジエントロックキー**
使わないときに押してロックしておくと、ラジエントヒーターのキー操作ができません。
＊他のキーは操作できます。

**チャイルドロックキー**
使わないときに押してロックしておくと、すべてのヒーターのキー操作ができません。

1 **電源スイッチを入れる**（通電ランプ点灯）

2 **キーを3秒間押す**
【ラジエントロック】【チャイルドロック】

＊１つでもヒーターを使用しているときは、チャイルドロックできません。
＊ラジエントヒーターを使用しているときは、ラジエントロックできません。

3 **電源スイッチを切る**（通電ランプ消灯）
＊ロックは電源スイッチを切っても記憶されています。

**●ロックを解除するとき**
電源スイッチが「入」の状態でロックキーを**3秒間**押してマークを消す。

**操作部**

# IHヒーターで使えるなべは？

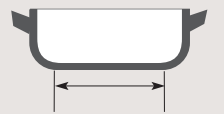
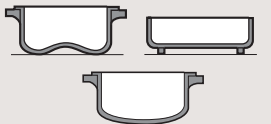
アドバイス ●市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SG CH　SG IH　SG CH･IH マークのあるなべをお勧めします。

IHヒーターには、材質や形状などによって使えるなべと使えないなべがあります。
なべをお求めになるとき・お手持ちのなべを
確かめたいときは、下記内容を参考にしてください。

| 材質 | なべ | | 左IHヒーター | | 右IHヒーター（オールメタル加熱方式） | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 鉄・ステンレス | 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー | | ○ | | ○ | |
| 鉄・ステンレス | 有磁性ステンレス（18-0） | | ○ | | ○ | |
| 鉄・ステンレス | ステンレス一層なべ（18-8・18-10） なべ底の厚さが | 0.8mm以下のもの | ○ | | ○ | |
| 鉄・ステンレス | | 0.8mmを超え1.5mm以下のもの | △ | 火力が弱くなるものがあります。 | ○ | |
| 鉄・ステンレス | | 1.5mmを超えるのもの | ×～△ | なべ底の厚さが2mmを超えるものは加熱できないものがあります。 | ○ | なべ底の厚さが2mm以上のものは火力が弱くなります。 |
| 多層なべ | ●間に鉄を挟んでいるもの<br>●底が18-0ステンレスのもの | | △～○ | なべ底に磁石が付かない多層なべは火力が弱くなるものがあります。 | ○ | |
| 多層なべ | ●間にアルミや銅を挟んでいるもの | | × | 加熱できません。 | ○ | |
| 銅・アルミ | 圧力なべ | | × | 加熱できません。 | ○ | |
| 銅・アルミ | 両手なべ | | × | | ○ | ●汁物・煮物でお使いください。<br>※いため・空焼きは、なべ底が変形しやすいので避けてください。 |
| 銅・アルミ | やかん | | × | | ○ | ●底の直径が表示されていないので、目安として容量が約2.0L以上のものをお使いください。 |
| 銅・アルミ | フライパン 玉子焼き | | × | | ○ | ●必ず、あっせんの「アルミフライパン」「アルミ玉子焼き」をお使いください。（☞P.14あっせん品について） |
| 銅・アルミ | | | | | × | ●あっせん品以外は使わないでください。<br>•軽いものが多く、片方に取っ手があるためにバランスが悪く、動くことがあります。<br>•火力がかなり弱くなるものがあります。 |
| 銅・アルミ | 片手なべ 雪平 親子なべ | | × | | × | ●使わないでください。<br>•軽いものが多く、片方に取っ手があるためにバランスが悪く、動くことがあります。<br>•火力がかなり弱くなるものがあります。 |
| 耐熱ガラス・陶磁器（土なべなど） |   | | × | IHヒーターでは加熱できません。ラジエントヒーターをお使いください。（☞P.15） | ●「IHで使える」と表示している土なべは、形状などによっては本製品が故障することがありますので、使わないでください。 | |

**左IHヒーター**

底の直径・形状

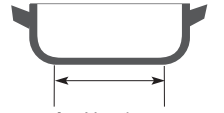
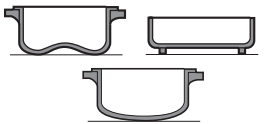
●12～26cm
●平らでトッププレートに密着するもの

●約4mm以上のそり・脚があるもの、底の丸いものは使わないでください。
安全機能が正しく働かなかったり、加熱できないもの・火力が弱くなるものがあります。

●なべ底の厚さが0.6mm以下のものは、なべ底がそることがあります。

**右IHヒーター**

重さ（目安）

調理物と合わせて約1kg以上
●軽いとなべが動く場合があります。

底の直径・形状

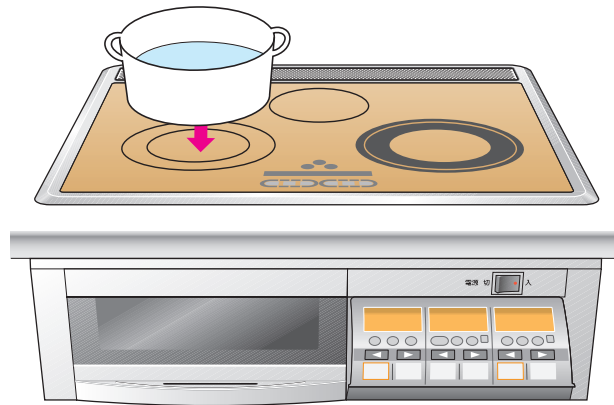
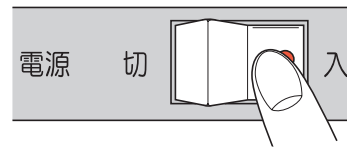
●15～26cm
●平らでトッププレートに密着するもの

●約2mm以上のそり・脚があるもの、底の丸いものは使わないでください。
安全機能が正しく働かなかったり、加熱できないもの・火力が弱くなるものがあります。

●底の直径が15cm未満のもの、形状がトッププレートに密着していないものを使うと**右IHヒーター高温検知**が働いて通電を停止することがあります。
➡ U31 表示（☞P.35）

IHヒーターで、加熱できるなべを見分ける方法があります。（☞P.14）

# IHヒーターで使えるなべは？（続き）

**お手持ちのなべの材質などが分からない場合は**
**IHヒーターで加熱して見分けることもできます。**

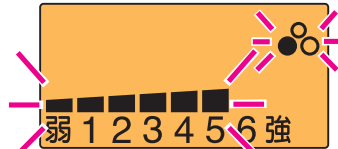
## 見 分 け 方 （左IHヒーターを使います）

### 1 水を入れたなべを左IHヒーターの中央に置く

### 2 電源スイッチを入れる

### 3  を押す



**加熱できるなべは**
**表示が点灯**

●確認後は 切/入 を押し、通電を切る。
（そのまま通電するとなべが熱くなります。）

**加熱できないなべは**
**表示が点滅**

●約1分後に表示が消え、通電が切れる。

**左IHヒーターで加熱できないものは、右IHヒーターでお試しください。**

**加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、**
**重さ・形状によっては、なべが動くものがあります。**
※詳しくはP.12をご覧ください。

### ステンレス （特に多層なべ）

●左IHヒーターで使うと火力が弱くなるものがあります。
右IHヒーターでお使いください。

### 銅・アルミ の両手なべ

●調理物と合わせた重さを、約1kg以上にして
汁物・煮物にお使いください。

### 銅・アルミ のやかん

●定格容量が、約2.0L以上のものをお勧めします。

### アルミの片手なべ・雪平・親子なべ 市販のアルミフライパン・アルミ玉子焼き

●使わないでください。
軽いものが多く、片方に取っ手があるためにバランス悪く、
動くことがあります。

●アルミフライパン・玉子焼きは、あっせん品をお使いください。

#### あっせん品について

**【オールメタルIH（右IH）専用のアルキャストシリーズ】**

●**アルミフライパン**
AD-KZ31A（直径26cm）
5,145円（税抜4,900円）

●**アルミ玉子焼き**
AD-KZ31C
4,095円（税抜3,900円）

※鉄やステンレス製のフライパンよりも火力感が弱くなります。

**【左右IHのどちらでも使えるフジノスIHパンDXシリーズ】**

●**いため鍋**
AD-KZ62Q27（直径27cm）
12,600円（税抜12,000円）

●**フライパン**
AD-KZ62P26（直径26cm）
11,550円（税抜11,000円）

●**玉子焼き**
AD-KZ62T
6,090円（税抜5,800円）

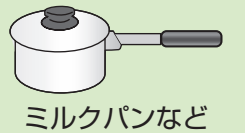
（2004年4月現在）

●その他、なべ類もあっせんしております。
（同梱のチラシをご覧ください。）
●あっせんなべは、お買い求め先へお問い合わせください。

# ラジエントヒーターで使えるなべは？

IHヒーターで使える鉄・ステンレスはもちろんIHヒーターで使えないなべや小さななべが使えます。
（ただし、IHヒーターより火力が弱くなります。）

**底の形状**
**平らなもの**
●厚手のものが適しています。

**底の形状**
**18cm以下**
●IHヒーターで使えない直径12cm以下の小さななべも使えます。

ミルクパンなど

**材 質**
**鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー・ステンレス・銅・アルミ**

**耐熱ガラス**
●割れることがあります。

**陶磁器（土なべなど）**
●土なべの底に脚があるものは、加熱できません。
●土なべの底がずれると、トッププレートを傷付けることがあります。

**次のようななべは使えません。**

**底に凹凸があるもの**
●ヒーターの損傷や寿命を縮める原因になります。

**魚焼器・網**
●トッププレート損傷の原因になります。

### IHヒーター・ラジエントヒーターでホーロー加工品を使うときは

●空焼きしたり焦げ付かせないようにしてください。

●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わないでください。

底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因になります。

# IH調理(使い方)の基本

## トッププレートのリングの中央になべを置く

リングの内側に磁力発生コイルがあるので、
外にはみ出すとうまく加熱できません。

●特に右IHヒーターで、アルミ両手なべなどを加熱するときは、なべが中央からずれると、火力が下がることがあります。
できるだけ、なべを動かさないようにしましょう。

## IHの特性に慣れる

IHの特性は、"なべ自体が発熱する"こと。
だから、立ち上がりが早く、エネルギーを効率よく伝えます。
この特性に応じたIH調理のポイントをあげてみました。

【火力イメージ】

弱火　中火　強火

弱 1 2 3 4 5 6 強 (湯沸かし)

(約)
120W　235W　370W　500W　700W　1000W　1450W　2000W　左IHヒーター3000W(湯沸かしのみ)

## なべの材質に応じて火力調節する

なべは材質によって火力感が異なります。
調理するときは、様子を見ながら火力を調節しましょう。

●特に、IHヒーターで加熱できる銅・アルミなべなどは
鉄・ホーロー・有磁性ステンレス(18-0)などに比べて
火力感が約30%弱くなります。
火力を1〜2段階上げる、時間を長くするなどの調節をしてください。

## トッププレートはご使用のたびにお手入れする

調理中に飛び散った油、調理汁などの目に見えない汚れも、
放っておくとトッププレートに焼き付いて、
取れにくいこびりつきの原因になります。
また、アルミなど材質のやわらかいなべなどは、
トッププレートにこすり付けると金属の粉が付着します。
きれいにお使いいただくためには
ご使用のたびにこまめにお手入れしましょう。

## IH調理のポイント

**IHなら、立ち消えすることなく、煮込み調理ができます。**

おでんなどの煮汁がサラッとした煮物は「火力2〜3」、カレーなどのトロッとした煮込みは「火力1〜2」で。
ただし、なべ底の温度が高いので、
ときどきかき混ぜて焦げ付かないように注意しましょう。
また、煮込み過ぎを防ぐには、
タイマー機能が便利です。

**高火力のIHなら、たっぷりのお湯も短時間で沸かせます。**

麺類や葉菜などお湯からゆでるときの
湯沸かしには、
左IHヒーターの湯沸かし機能（3000W）が早くて便利です。
火力が強いので、沸騰したら
すぐにヒーターを切るか、
火力を下げましょう。

**IHは立ち上がりが早いので、予熱が短時間ですみます。**

材料の準備、調理の段取りを整えてから、
予熱を始めることが最大のポイント。
予熱し過ぎによる焦げ付き・なべの変形を
防ぐとともに、手早く調理することで
おいしく仕上がります。

**右IHヒーターの揚げ物温度調節機能を使いましょう。**

温度調節を正しく機能させるポイントは
- 必ず付属の天ぷらなべまたはあっせんの感温天ぷらなべを使う。
- リングの中央に天ぷらなべを置く。
- 油の量は800ｇ(約0.9Ｌ)が基本。

安全のために、
500ｇ（約0.56Ｌ）以上の油で
調理してください。

# 左右IHヒーターで調理する

右IHヒーターはオールメタル加熱方式で、金属製であれば、なべの材質を選ばずに加熱できます。
ただし、なべの重さ・形状などに制約があります。（IHヒーターで使えるなべは？ ☞P.12）

焼く

**お願い**

●長時間のタイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げ付きに注意する。

●**みそ汁などを温めなおすとき**
①**加熱する前に、なべ底に沈んでいるみそなどを、かき混ぜる。**
②**弱火でかき混ぜながら温める。**
なべ底にみそなどが沈殿したまま温めると、沈殿物が突然噴き上がったり、なべが跳ね上がることがあり、やけどの原因になります。

●**いため物など少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして加熱し過ぎないよう注意する。**
油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

●**天面操作部に物を置いたり、水を付けない。**
•物や水が付くことにより、キーが誤動作することがあります。
•約3秒たつと天面操作自動OFFが働いて、天面操作部のライトが消え、通電を停止します。
➡ U 16 表示（☞P.34）

## 右IHヒーターを使う場合

**1** **電源スイッチを入れ**

 **を押す**

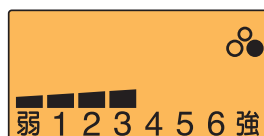
自動的に火力「5」で
加熱を始める。

**2** 
**を押して火力を
選び調理する**

弱側へ　強側へ
押すごとに表示が変わる。

メニュー例☞P.40〜47

※右IHヒーターで、銅・アルミなべなどを火力「6〜強」で
使うと、ファンの作動音が大きくなります。

### タイマーを使う場合

  **を押して
時間をセットする**

残時間は1分刻みで減る。

**セットできる時間：1分〜9時間55分**

時間 …1時間刻み

分 …20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み

●押し続けると早送りができる。
●セット時間が1分単位の場合は
「分→時間」の順にセットする。

取消 …タイマーを取り消すときに押す。

**タイマーが終了するとブザーが
鳴り、自動的に通電が切れる**

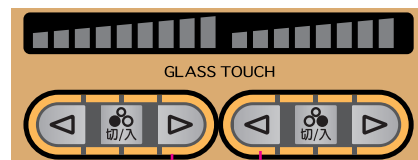
**3** **調理が終わったら**

 **を押す**

※キーで通電を切っても本体内部の温度が
高い場合は、冷却ファンが回る音がします。

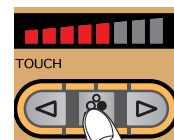
**操作部を閉じ、電源スイッチを切る**

## 天面操作のしかた

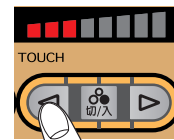
指で触れるだけで、
左右IHヒーターの「切/入」
「火力調節」ができます。
＊タイマー操作はできません。
＊湯沸かし・揚げ物には使えません。

**電源スイッチを入れると
ライトが点灯**

＊点灯中は操作できます。
＊加熱しない状態が1分続くとライトが消え、操作できません。
➡操作部側の「切/入」キーを押すとライトがつき、操作できるようになります。

### IHヒーターを「切/入」するとき

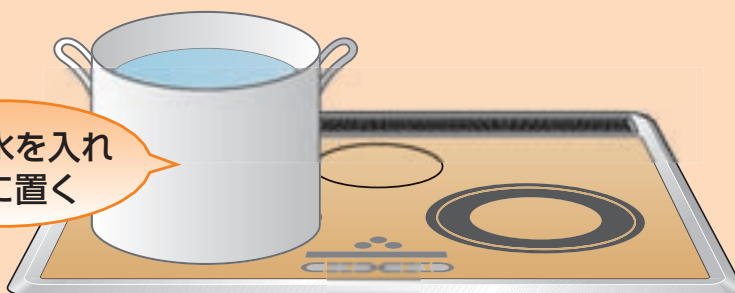
 に触れる

＊「入」のときは1秒程度触れてください。
（3秒以上触れ続けるとライトが消え、操作できません。）
➡ U 16 表示（☞P.34）

### 火力調節するとき

  に触れる

＊操作のたびにキーから指を離してください。
（触れたままでは、火力が変わりません。）

●次の場合は天面操作できないことがあります。
●傷テープなどをしているとき
●隣のキーに触れているとき
●天面操作部に銅・アルミなべを近づけたとき
➡操作部側でキー操作してください。

# ㊧IH ヒーターで湯を沸かす

湯沸かし専用のキーを使うと最大3000Wの火力を設定できるので早く沸騰します。
麺類をゆでるときの湯沸かしなどに便利です。

**お願い**

● 火力「♨」で湯を沸かすときは、沸騰したらすぐに火力を下げる。

（火力が強過ぎて吹きこぼれたり、沸騰時の泡が飛び散ってやけどの原因になります。）

● ［♨ 切/入］で焼き物・いため物をしない。

- 火力「♨」で予熱すると、火力が強過ぎて、なべなどが変形することがあります。
- 調理中は、マイコンが湯沸かし専用の火力コントロールをするので、焼き物・いため物調理に適しません。（火力が弱くなります。）

**お知らせ**

火力「♨」で使っているときに

- ロースターを使う
- 右IHヒーターで揚げ物をする
- 右IHヒーターとラジエントヒーターを使う

のいずれかを合わせて使うと、火力は自動的に「強」に下がります。

（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上げられません。）

●天面操作はできません。

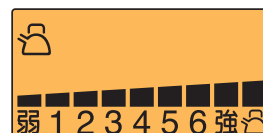
## 1 電源スイッチを入れ

**を押す**

自動的に火力「5」で
加熱を始める。

## 2

**を押して火力を選び
湯を沸かす**

※火力「 」で使っているときは、
ファンの作動音が大きくなります。

弱側へ　強側へ
押すごとに表示が変わる。

※火力「 」で約10分間放置すると、火力は自動的に「強」に下がります。
上げるには、再度 ▶ を押してください。

## 3 沸騰したら

**を押し通電を切る**

＊沸騰しても自動的には切れません。

### 沸騰後に調理する場合(麺類をゆでるときなど)

**切/入 で通電を切らずに
◀ で火力を「強」以下にし
なべに食材を入れる**

弱 1 2 3 4 5 6 強

●火力「 」のままで食材を入れない。
(火力が強過ぎて、食材が吹きこぼれます。)

### タイマーを使う場合

**を押して
時間をセットする**

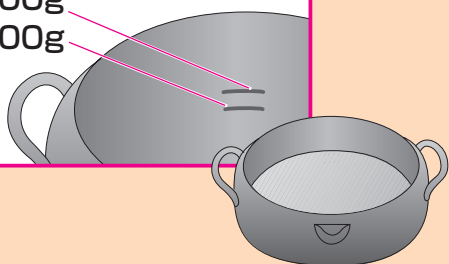
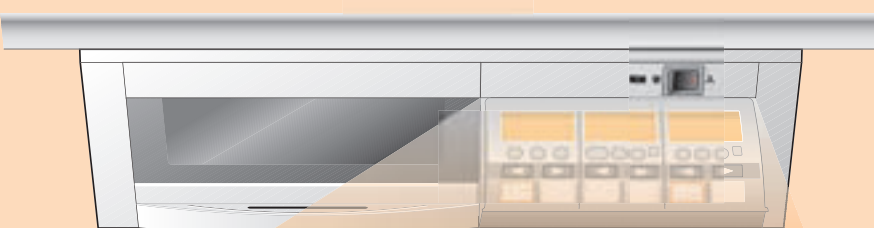
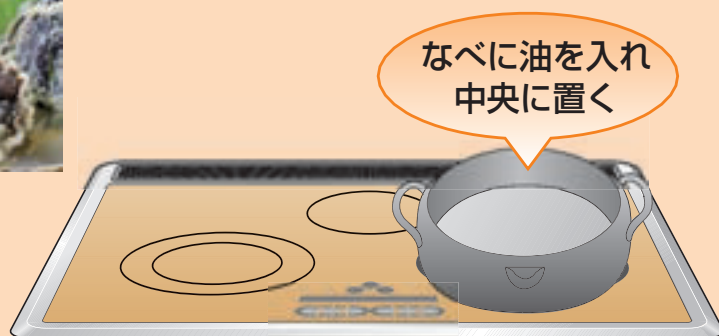
**タイマーが終了するとブザーが鳴り、
自動的に通電が切れる**

残時間は1分刻みで減る。

●セットのしかた
(☞P.19)

**操作部を閉じ電源スイッチを切る**

# 右 IHヒーターで揚げる

●必ず付属の天ぷらなべで調理してください。
●天ぷらなべはリング中央の加熱部に置いてください。
●油の量は800g（約0.9L）が基本です。安全のために500g（約0.56L）未満の油では調理しないでください。

油の量が少なすぎると……
●油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
●正しい温度調節ができないので、うまく調理できません。

**お願い**

次のような使い方をしない。

- なべ底がそってきたり、変形したなべを使わない。
- なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
- 予熱中に油を継ぎ足さない。
（油温が低くなることがあります。）

**揚げ物そりなべ検知**が働いて通電を停止することがあります。
➡ U 15 表示(☞P.35)

**お知らせ**

いため物調理の直後など、トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると次のようになる場合があります。

- 予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
- 表示より実際の油温が低くなる。

➡ 故障かな？（☞P.34）

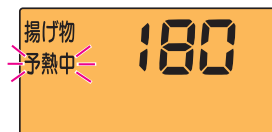
- **揚げ物そりなべ検知**が働いて通電を停止する。

➡ U 15 表示(☞P.35)

- 調理中に温度を変更したときは、温度を調節するため、「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

●必ず 揚げ物 切/入 をお使いください。
●天面操作はできません。

## 1 電源スイッチを入れ 揚げ物 切/入 を押す

揚げ物 予熱中 180

温度「180」で予熱が始まる。
(「予熱中」が点滅する。)

## 2  ▶ を押して温度を合わせ予熱する

メニュー例 ☞P.48〜49

揚げ物 予熱中 180

低温へ　高温へ
押すごとに表示が変わる。

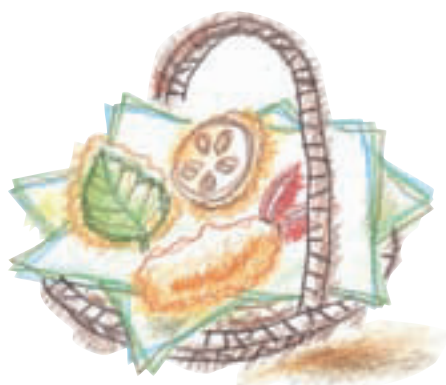
**温度調節の範囲：約140℃〜200℃**
(10℃単位で7段階)

**予熱時間の目安：約8.5分**
付属の天ぷらなべに、油800g(約0.9L)を入れて180℃に合わせたとき

設定温度になるとブザーとランプで予熱完了をお知らせ

**揚げる**

「予熱中」が消える。

## 3 調理が終わったら 揚げ物 切/入 を押す

**操作部を閉じ電源スイッチを切る**

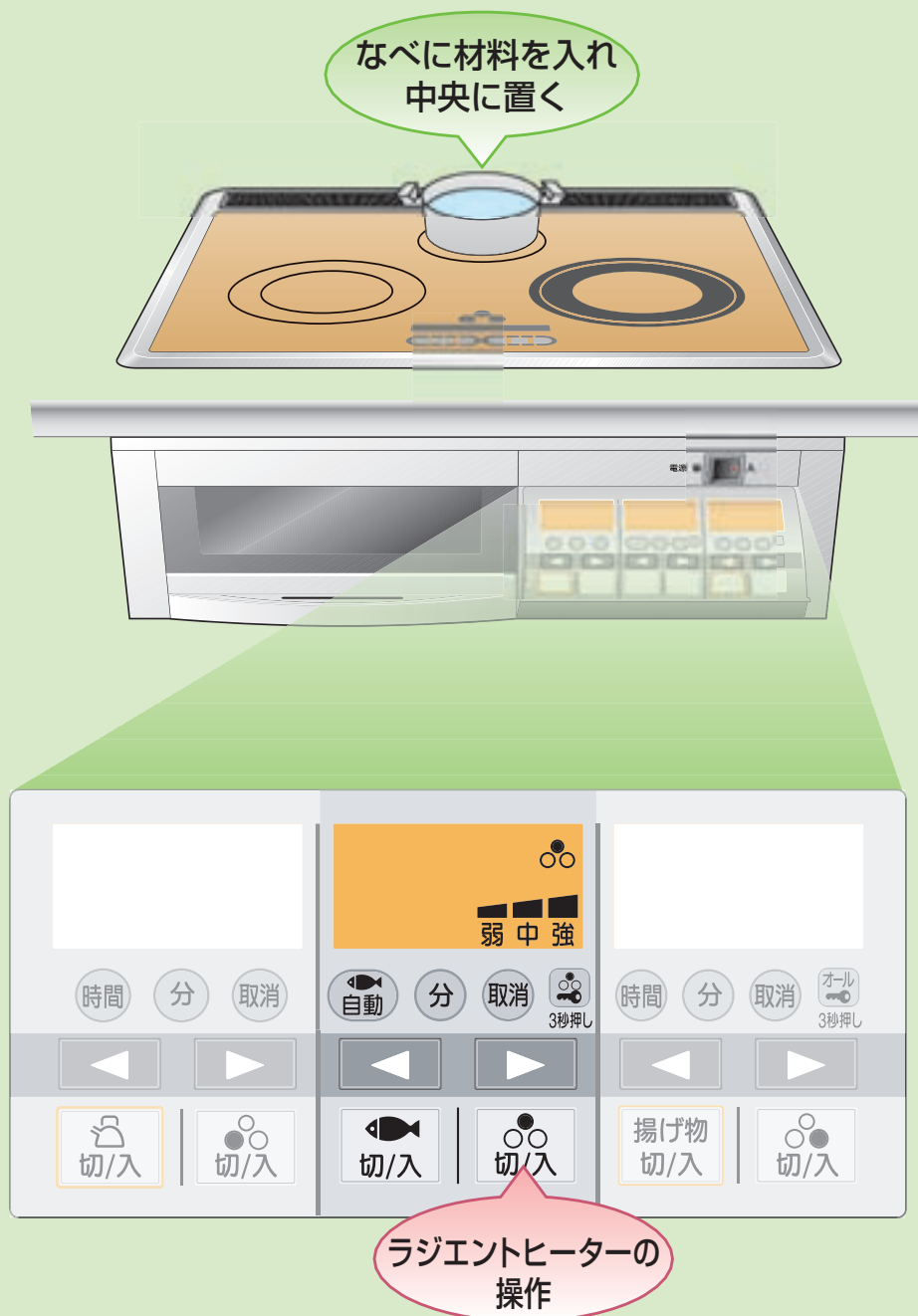
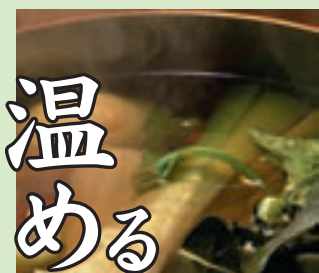
# ラジエントヒーターの使い方

IHヒーターで使えないなべや小さななべで少量を加熱するときなどに便利です。
(IHヒーターより火力が弱くなります。)

なべに材料を入れ
中央に置く

弱 中 強

時間 分 取消 自動 分 取消 3秒押し 時間 分 取消 オール 3秒押し

切/入 切/入 切/入 切/入 揚げ物 切/入 切/入

ラジエントヒーターの
操作

**お知らせ**

- ラジエントヒーターの中に見える黒い棒は、温度過昇防止装置のセンサーで、ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために通電をコントロールします。
  (ヒーターが赤くなったり消えたりします。)
  そのため、火力「強」(約1250W)に設定していても、火力感が30〜40%落ちます。

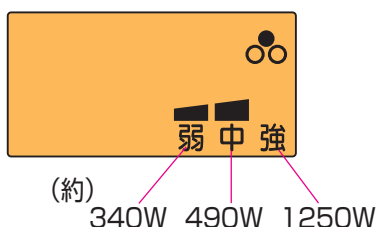
●天面操作はできません。

**1** **電源スイッチを入れ**

**を押す**

自動的に火力「強」で加熱を始める。

---

**2** ◀ ▶ **を押して火力を選び調節する**

弱側へ　強側へ
押すごとに表示が変わる。

---

**3** **調理が終ったら**

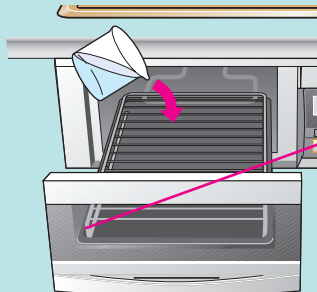
**を押す**

**操作部を閉じ**
**電源スイッチを切る**

# ロースター
# 自動（オート）で焼く

3つ（▶生·姿焼き ▶切身/干物 ▶つけ焼き）の自動メニューと、焼き加減（強•中•弱）の組み合わせで、焼魚を自動で焼くことができます。
メニューと焼き加減の選び方はメニュー例をご覧ください。
（☞P.50〜51）

## 準　備

### 1 受け皿に焼き網を載せて水（約200ml）を入れる

●受け皿には必ず水を入れる。

焼き網の前脚を扉側にして載せる。
（☞P.32）

**水を入れずに使うと**

●調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。
※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水を入れる。
（高温のためやけどに注意）

●自動調理がうまくできません。

●**ロースター受け皿高温検知**が働き通電を停止することがあります。
➡ U11 表示（☞P.35）

### 2 焼き網の中央に魚を載せてロースター扉を奥まで確実に閉める

**お願い**

●ロースター扉は奥まで確実に閉める。
●調理中はロースター扉を開けない。
●吸·排気パネルの上に物を置かない。
（ロースター前面から煙が出たり、ロースター扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります。）
●連続使用時にたまった油分を捨てるときは、ロースター扉の取っ手をしっかり持つ。
（高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。）

**お知らせ**

● 使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が、加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
●調理直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。
● 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

●天面操作はできません。

## 1 電源スイッチを入れ 自動 を押して メニューを選ぶ

最初は、「生・姿焼き」が点滅し、
押すごとに点滅するメニューが変わる。

▶生·姿焼き ▶切身/干物 ▶つけ焼き

(各メニューとも、焼き加減は「中」で設定されている。)

### 焼き加減を調節する場合

  を押して
調節する

弱側へ　強側へ

押すごとに表示が変わる。

## 2 切/入 を押して 調理をスタートさせる

時間の判定中は点滅。

時間が確定すると点灯。

●残時間は1分刻みで減る。

**調理が終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる**

**スタート後に**

**●メニューを変更するとき**

切/入 を押して通電を切り、
手順 1から操作しなおす。

**●焼き加減を変更するとき**

**スタート後30秒以内は**

◀ ▶ で自由に変更できる。

※30秒を超えると変更できません。

切/入 を押して通電を切り、
手動で焼けぐあいを見ながら焼く。(☞P.29)

**調理後、追い焼きするとき**

●手動で焼けぐあいを見ながら焼く。(☞P.29)

## 3 魚を取り出す

※  キーで通電を切っても本体内部の温度が高い場合は、約10分程度冷却ファンが回る音がします。

**操作部を閉じ**
**電源スイッチを切る**

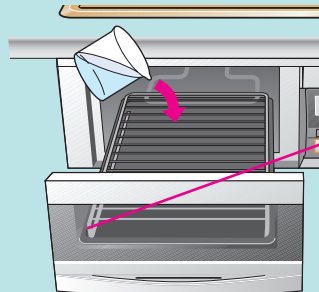
キー操作は
 →  の順でも使えます。

●この場合は、自動 を押してから約15秒たつと、自動的にスタートします。

ロースター
# 手動で焼く

自動(オート)で焼けない魚や、焼き鳥・焼きなすなどを焼くことができます。
メニュー例をご覧ください。(☞P.52〜53)

## 準　備

### 1 受け皿に焼き網を載せて水(約200ml)を入れる

●受け皿には必ず水を入れる。

焼き網の前脚を扉側にして載せる。(☞P.32)

**水を入れずに使うと**

●調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。
※続けて焼くときも、たまった油分を捨て、水を入れる。
(高温のためやけどに注意)

●**ロースター受け皿高温検知**が働き通電を停止することがあります。
➡ U11 表示 (☞P.35)

### 2 焼き網の中央に調理物を載せてロースター扉を奥まで確実に閉める

**お願い**

●ロースター扉は奥まで確実に閉める。
●調理中はロースター扉を開けない。
●吸・排気パネルの上に物を置かない。
(ロースター前面から煙が出たり、ロースター扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります。)
●連続使用時にたまった油分を捨てるときは、ロースター扉の取っ手をしっかり持つ。
(高温部に触れたり、油分がかかってやけどの原因になります。)

**お知らせ**

●使い始めは、受け皿の滑りをよくするための油が、加熱によって煙やにおいとなって出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
●調理直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。特に油分の多い魚を焼いたあとは、焼き終わったあと30秒程度待ってから引き出してください。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。

●天面操作はできません。

## 1 電源スイッチを入れ

を押す

自動的に火力「強」で加熱を始める。

## 2 ◀ ▶ を押して火力を選ぶ

押すごとに表示が変わる。

### タイマーを使う場合

を押して時間をセットする

残時間は1分刻みで減る。

**セットできる時間：1分～30分**

分 …1分刻みで増え、押し続けると早送りができる。

取消 …タイマーを取り消すときに押す。

**タイマーが終了するとブザーが鳴り自動的に通電が切れる**

## 3 調理が終ったら

を押して

**調理物を取り出す**

※ 切/入 キーで通電を切っても本体内部の温度が高い場合は、約10分程度冷却ファンが回る音がします。

**操作部を閉じ電源スイッチを切る**

**連続して焼くとき**

切/入 キーでいったん通電を切り、水を入れて次の調理物を入れる。

●通電したままで焼くと、**切り忘れ防止**が働いたり(☞P.34)、**ロースター受け皿高温検知**が働き、通電を停止することがあります。➡ U11 表示(☞P.35)

# トッププレート•本体のお手入れ

●お手入れするときは電源スイッチを切り、冷めてから行う
●ご使用のたびにお手入れする

**トッププレート・トップフレーム・本体正面は**
汚れを放置したり、汚れがこびりつくと取れにくくなるとともに、目立ちます。
**汚れたらすぐにお手入れする**

## トッププレート

**ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。**
●これは、飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。
●アルミなど材質のやわらかいなべなどをトッププレートにこすり付けると、金属の粉が付着します。

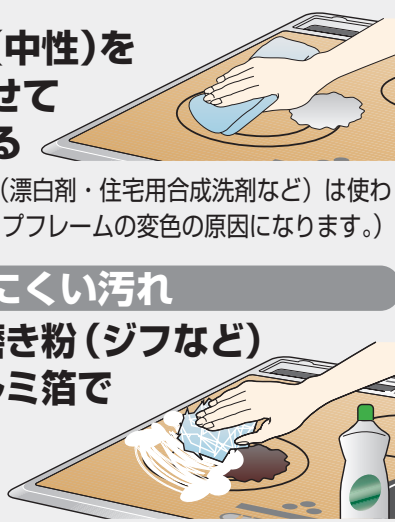
### 毎日のお手入れ

**軽い汚れ**
**絞ったふきんでふき取る**

**油汚れ**
**薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてていねいにふき取る**

●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(トッププレート・トップフレームの変色の原因になります。)

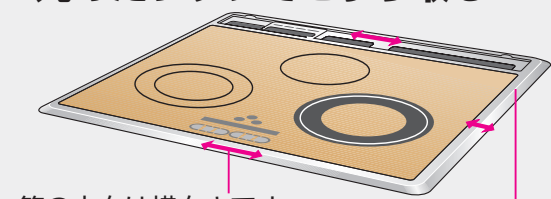
### 取りにくい汚れ

**クリームタイプの磨き粉(ジフなど)を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る**
放置すると、汚れが取れなくなります。

## トップフレーム (ステンレス製)

**しょうゆなどの調味料が付いたとき**

**すぐにふき取る**
放置すると、汚れのあとが残ることがあります。

**汚れのあとが残った場合やこびりつき**

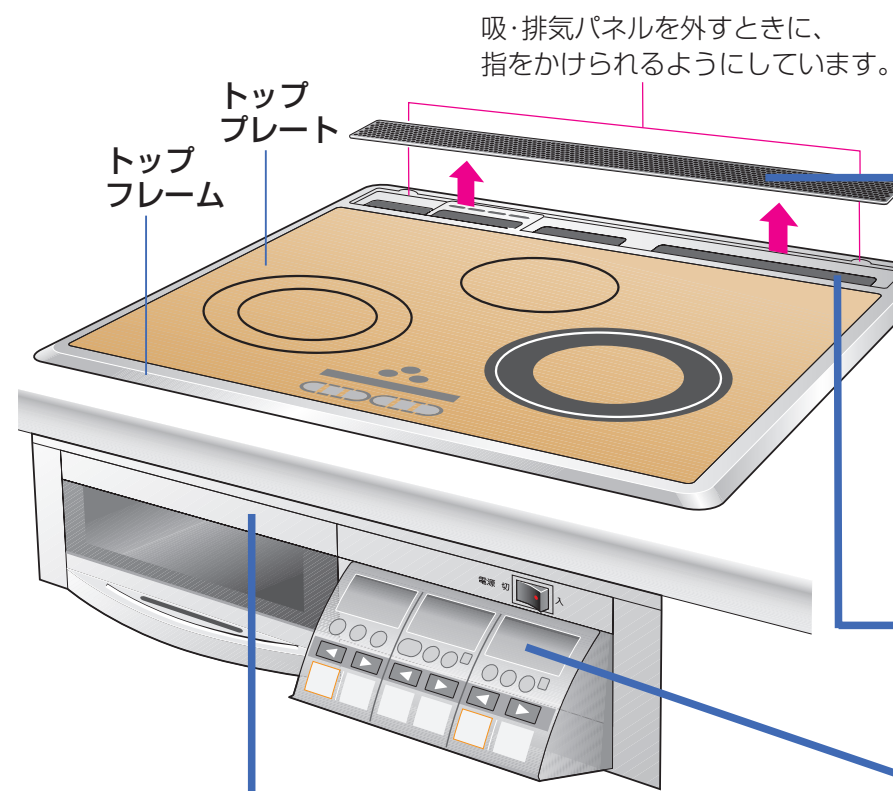
**クリームタイプの磨き粉を付け丸めたラップでこすり取る**

筋の方向は横向きです。
(縦方向にこすると、表面が傷付くことがあります。)

**日常のお手入れで取れない焦げ付いた汚れを取るために、2種類の別売品があります。**

**●広い面積の汚れを取るときの液体タイプ**
(トッププレートに塗り、しばらく放置しておきます)
●品　名:スーパーボンナミIHクリーナー
●品　番:AD-KZ061(2本セット)
●希望小売価格:1,995円(税抜1,900円)
〈あっせん品(システム部材開発センター)扱い〉

**●部分汚れを取るときの消しゴムタイプ**
●品　名:IH調理器具専用「プレートのよごれとり」
●品　番:AKZ-C1
●希望小売価格:945円(税抜900円)
〈サービス(補修)部品扱い〉
●トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって使います。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。(2004年4月現在)
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

トッププレート　トップフレーム
吸・排気パネルを外すときに、指をかけられるようにしています。

## 吸・排気パネル

**こまめに取り外して水洗いする**
汚れて目詰まりしたまま使うと、**フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知**が働いて通電を停止することがあります。
➡U04 表示(☞P.35)
●たわし・磨き粉は使わない。(表面を傷付けます。)
●強い力で変形させない。

## 吸・排気パネルの下

**薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませて、ふき取る**

## 本体正面

**汚れたらすぐにふき取る**
放置すると、汚れのあとが残ることがあります。
●強くこすったり、たわし・磨き粉・スポンジのナイロン面は使わない。
(塗装を傷付けます。)

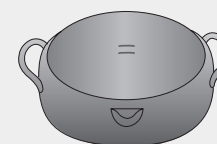
## 操作部

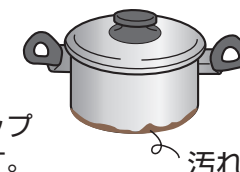
**乾いた、やわらかい布でふき取る**
●ベンジン・シンナーは使わない。
(表面を傷付けます。)

## 付属の天ぷらなべ (フッ素樹脂加工)

**1 薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う**
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面は使わない。
(フッ素樹脂がはがれる原因になります。)

**なべ底・外側の汚れも取り除く**
汚れがこびりついたまま使うと、油温がずれたり、**揚げ物そりなべ検知**が働いて通電を停止することがあります。
➡U15 表示(☞P.35)

**2 早めに水分をふき取り乾いたら、内側に軽く食用油を塗る**
**(さび防止のため)**
水分が付いたまま放置すると、さびの原因になります。

**お知らせ**
**次の場合は、トッププレートの変色ではありません**
ラジエントヒーターを使うと、ラジエントヒーター周囲が少し青みがかって見えます。トッププレートが冷めるに伴って、色は戻ってきます。

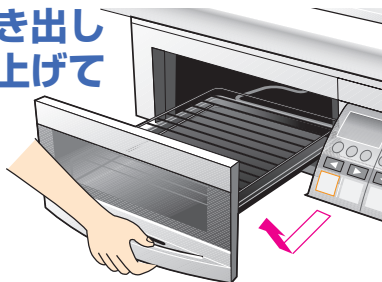
**アドバイス**
**なべ底面の汚れもきれいに取り除きましょう!**
トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。

# ロースターのお手入れ

●お手入れするときは電源スイッチを切り、冷めてから行う
●ご使用のたびにお手入れする

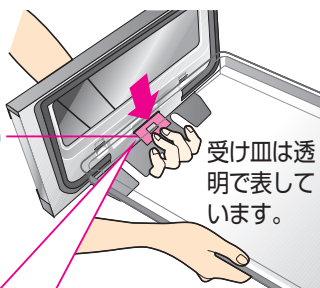
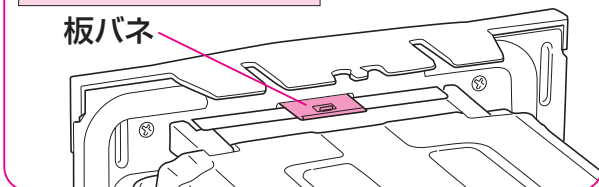
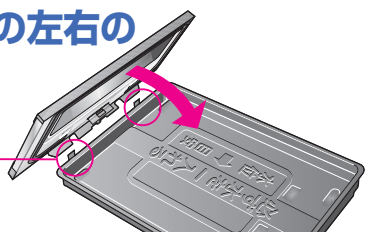
## ロースター部の取り外し・取り付け

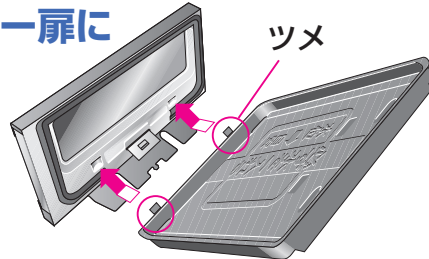
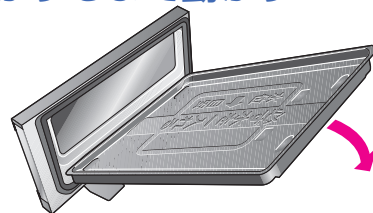
●ロースター受け皿を庫内に強く当てないようにする。（セルフクリーニングコートを傷める原因になります。）

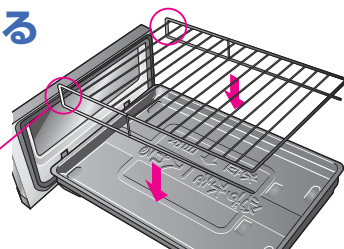
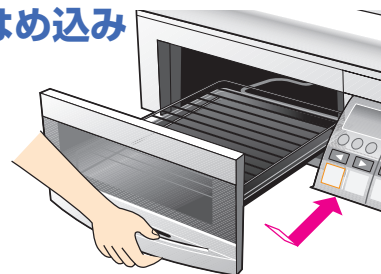
### 取り外し

**1 止まるまで引き出し斜め上に引き上げて外す**

**2 焼き網を外す**

**3 受け皿の下側に手を回し**

**扉の板バネ（金属製）を押さえる**

受け皿を裏から見た図

**4 ロースター扉を受け皿側に倒すようにすると、受け皿の左右のツメが外れる**

### 取り付け

**1 受け皿の左右のツメをロースター扉に差し込む**

**2 受け皿を矢印方向にカチッと音がするまで動かす**

**3 焼き網を載せる**

焼き網の前脚をロースター扉側にして載せる。

**4 斜め上からはめ込み奥まで押す**

## 部品の交換・追加購入

お買い求め先にご相談ください。

| 部品名 | 部品番号 | 希望小売価格 |
|---|---|---|
| パッキン（消耗部品） | AZE99－264 | 1,155円 |
| 焼き網（消耗部品） | AZC83－224 | 1,785円 |
| 天ぷらなべ | KZ-JJ112-264 | 2,100円 |

［税込・2004年4月現在］

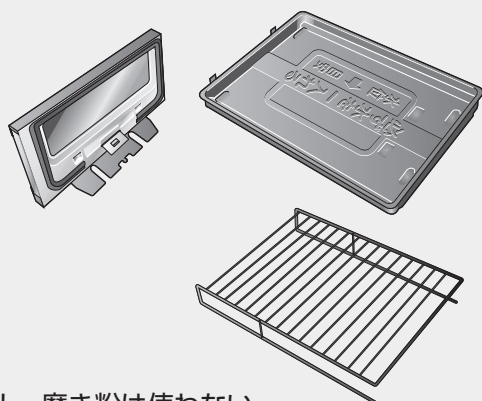
### ■パッキン交換の目安

柔軟性がなくなったり、ロースター扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

●外し方：引っ張ると外れる。
●取り付け方：P.33または、部品に添付している「パッキンの取り付け方」に従ってください。

## ロースター部

### ロースター扉・受け皿・焼き網

**薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う**

- たわし・磨き粉は使わない。
  （表面を傷付けます。）
- ロースター扉を食器洗い乾燥機に入れない。
  （塗装を傷付けたり、パッキン・樹脂部が変形する原因になります。）

**焼き網のフッ素樹脂を傷めないために**

- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらない。
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使わない。
  （フッ素樹脂がはがれる原因になります。）
- ご使用のたびにお手入れする。
  （汚れがこびり付くと、魚が取れにくくなります。）

## 庫内（セルフクリーニングコート）

ポイント

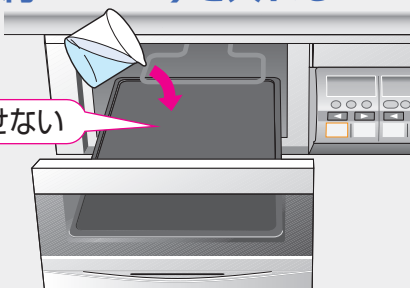
**庫内の両側面・奥面には、セルフクリーニングコートが施されています**

セルフクリーニングコートは、加熱することにより、調理物から飛び散った油を水と二酸化炭素に分解して、庫内の油汚れを抑える働きをします。

**セルフクリーニングコートの効果を保つために**
**5〜6回使用のたびに空焼きする**

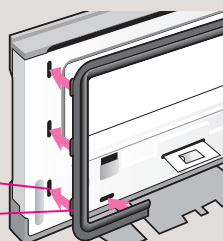
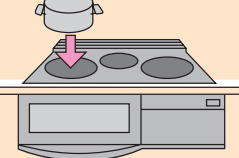
### 空焼きのしかた

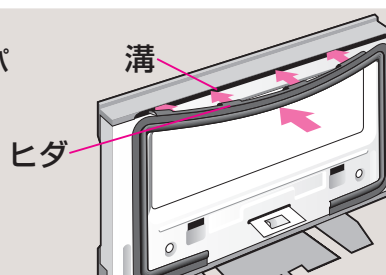
1 **ロースター部を取り出し 庫内底面の油汚れをふき取る**

2 **ロースター部を取り付け 必ず水（約200ml）を入れる**

3 **手動調理の火力「強」で 約20分空焼きする**

- 水を入れずに空焼きすると**ロースター受け皿高温検知**が働いて通電を停止します。➡ U11 表示（☞P.35）
- 焼き網を載せたまま空焼きすると焼き網のフッ素樹脂を傷めます。

### パッキンの取り付け方

❶ロースター扉内側の穴（左右4か所ずつ）に、パッキンの凸部を強く押し込む

❷ロースター扉内側の溝にパッキンを添わせる

❸パッキンのヒダ（4か所）をロースター扉の溝に差し込み、全体を完全に押し込む

- パッキンが外れていたり、浮いていると、ロースター扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

# 故障かな？

故障ではありません。
修理を依頼される前にご確認を。

| こんなときは | ここが原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| キーを押しても<br>ヒーターが入らない | ブレーカーが切れている。 | ブレーカーを入れる。 |
| | 電源スイッチを入れていない。 | 電源スイッチを入れる。 |
| | チャイルドロックしている。 | オール を**3秒間**押して、ロックを解除する。 |
| ラジエントヒーター<br>またはロースターが<br>使えない | ラジエントロックしている。 | を**3秒間**押して、ロックを解除する。 |
| | ラジエントヒーターとロースターは<br>同時に使えません。 |  |
| 左右IHヒーターで<br>表示部が点滅し<br>約1分後に消灯する<br><br>**なべなし自動OFF** | なべを置いていない。 | なべを置く。<br> |
| | 使用中になべを外した。 | |
| | なべの位置がヒーターの中央から大きくずれている。 | なべをヒーターの<br>中央に置く。<br> |
| | 使えないなべを置いた。 | IHヒーターで使えるなべを使う。<br>（IHヒーターで使えるなべは？☞P.12） |
| 使っている途中で<br>通電が停止した<br>**切り忘れ防止機能** | キー操作しないまま一定時間が過ぎた。<br>●左右IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分<br>●ロースターヒーター…約30分 | 再度、<br>ヒーターを入れて<br>キー操作する。 |
| 揚げ物の予熱時間が長<br>過ぎたり、油温が低い | いため物調理の直後など、<br>トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | トッププレートが冷えて<br>から、再度キー操作する。 |

## 天面操作について

| こんなときは | ここが原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| ●天面操作できない<br>●天面操作部のライト<br>が消えている | ●左IHヒーターの「湯沸かし」・右IHヒーターの「揚げ物」は天面操作ができません。<br>●指サック・傷テープをしていると、操作できないことがあります。<br>●なべなどの取っ手を持ちながら天面操作すると、操作できないことがあります。 | |
| | 天面操作部のライトが<br>ついて、1分以上たった。 | 操作部側のキー操作でヒーターを入れる。<br>（天面操作部のライトがつき、操作できます。） |
| 天面操作キーの周囲を触っ<br>てもキーを受け付ける | 水などが天面操作キー<br>の周囲に付いている。 | 水などを取り除く。 |
| U 16 左右IHヒーター<br>ともに表示<br>**天面操作部自動OFF** | 天面操作部に物を置いたり、水などが付いて約3秒たつと天面操作部のライトが消え、自動的に通電を停止します。 | ❶天面操作部に触れているものを取り除く。<br>（U 16 が消えます。）<br>❷操作部側のキー操作でヒーターを入れる。<br>（天面操作部にライトがつき、操作できます。） |
| | 天面操作キーに3秒以上触れ続けても、表示します。 | |

●上記の方法で直しても天面操作ができないとき
❶電源スイッチを切り、天面操作部に触れているものを取り除く。
❷再度電源スイッチを入れる。（天面操作部にライトがつき、操作できます。）
※揚げ物・ロースターの自動調理をしている場合は、調理が終わってから❶❷の方法で直す。
（いったん電源スイッチを切ると、元の設定に戻りません。）

● U 16 を表示するなどで天面操作ができなくなっても、操作部側でのキー操作はできるようになっています。

# 異常表示（U表示）が出たときは

**安全機能が働くと、ピピ・・・・とブザーが鳴って U 表示が出ます。**
**表示内容を確認してから、使っていたヒーターの 切／入 キーで通電を切り、次の方法で直してください。**

| U の表示内容 | ここが原因 | 直し方 |
|---|---|---|
| U04 フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知 | 左右IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいる・ほこりがたまっているなどで、本体内部の温度が高くなった。 | ●吸・排気パネルをふさいでいる物を取り除く。<br>●吸・排気パネルにたまったほこりを手入れする。<br>（吸・排気パネルのお手入れ☞P.31） |
| U11 ロースター受け皿高温検知 | ロースター受け皿に水を入れずに加熱したり、途中で水がなくなった。 | 焼けぐあいを確認し、焼きが足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れ、手動で焼けぐあいを見ながら焼く。（☞P.29） |
| | 手動で焼くとき、通電を切らずに連続して焼いた。 | （魚）切/入 を押して通電を切ってから受け皿に水を入れ、再度キー操作する。 |
| U と 12 交互表示 ロースター異常高温検知 | ロースター庫内の発火などで、温度が異常に上がった。 | ❶すぐに電源スイッチを切る<br>❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ<br>❸ブレーカーを切る<br>●炎が消えるまでロースター扉を開けない。 |
| U 13 U 14 空焼き自動OFF | 空焼きなどによってなべ底の温度が上がり過ぎると自動的に通電を停止します。<br>U 13…左IHヒーター U 14…右IHヒーター | なべに調理物を入れて再度キー操作する。 |
| U 15 揚げ物そりなべ検知<br>または、油温がずれる | なべ底に約2mm以上のそりがあったり変形している。 | そったり変形していない付属の天ぷらなべを使う。 |
| | トッププレートやなべ底に異物や汚れがこびり付いている。 | 異物や汚れを取り除く。<br>（トッププレート・付属の天ぷらなべのお手入れ☞P.30・31） |
| | 予熱中に油を継ぎ足した。 | 再度温度設定する。 |
| | トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 | トッププレートが冷えてから再度キー操作する。 |
| | アルミ製のなべなどで 揚げ物 切／入 キーを入れると、表示します。 | |
| | 揚げ物 切／入 キーで湯沸かしなどをすると、表示することがあります。 | |
| 銅・アルミ加熱 で U31 右IHヒーター高温検知 | なべ底の直径が15cm未満。 | 底の直径が15～26cmのなべを使う。 |
| | なべ底にそりがあったり変形している。 | そったり変形していないなべを使う。 |
| | なべ底に異物や汚れがこびり付いている。 | 異物や汚れを取り除く。 |
| | なべが中央からずれている。 | なべをヒーターの中央に置く。 |
| | 上記の処置をしないで放置すると温度が下がり、表示が消えて再加熱しますが、温度が上がると再び表示します。 | |

**●以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは、使用を中止し、お買い求め先にご連絡ください。**

**H 表示が出たときは故障です。**

H01 H02 H11 H12 H14 H15 H20 H31 H32 H33 H34

Hと03 Hと04 Hと05 Hと13 Hと16 Hと17 Hと18 〈交互表示〉

表示内容を記録して電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

# Q&A

## なべ

**Q 右IHヒーターでアルミのなべ・フライパンを使うとずれたり浮く感じがするのは？**

A IH加熱のしくみである「磁力の反発力」がなべを浮かそうとするためです。

➡ 磁力の反発力によってずれることを防ぐためには**なべと調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。**
また、トッププレート・なべ底がぬれていると動きやすくなるので、使用前にふいてください。

**Q 右IHヒーターで市販のアルミなべ・アルミフライパン・アルミやかんは使えないのでしょうか？**

A アルミ両手なべ･圧力なべ･やかんはお使いいただけます。

- 「アルミ両手なべ」は、なべが変形しやすいのでいため・空焼きを避けてください。
- 片方に取っ手がある「フライパン」「片手なべ」「雪平」などはバランスが悪く、動いたり、火力がかなり弱くなるものがあるので、使わないでください。

「IHヒーターで使えるなべは？」（☞P.12）

アルミフライパン・アルミ玉子焼きは、
「オールメタルIH専用」のあっせん品をお使いください。（☞P.14）

**Q 調理中、なべから音がするのですが…？**

A なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。（また、わずかな振動を取っ手に感じることもあります。）

➡ なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが、故障ではありません。

**Q 右IHヒーターで鉄のなべ・フライパンを加熱すると、「カチッ」と音がするのは？**

A なべの材質を検知し、加熱方法が切り換わるときの音です。故障ではありません。

## 火力感

**Q 左右IHヒーターともに火力感が弱くなるのですが…？**

A なべ底の温度が上がり過ぎると 温度過昇防止機能 が働き、自動的に通電をコントロールします。

➡ 温度が下がると自動的に火力は強くなるので、そのままお使いください。

A 二つ以上のヒーターを同時に使うと、
総電力量が4800Wを超えないようにするためなどで、
左右I Hヒーターの最大火力を自動的に制御します。
※ただし、右I Hヒーターで揚げ物をしている場合は、
左I Hヒーターのみ火力を制御します。

**Q 湯沸かしの火力が**
- **「⛭」→「強」に勝手に下がるのは？**
- **キーを押しても「⛭」に上げられないときがあるのは？**

A 切/入 キーを使っているときに
- ロースターを使う
- 右IHヒーターで揚げ物をする
- 右IHヒーターとラジエントヒーターを使う

のいずれかを合わせて使った場合は、最大火力「⛭」が使えません。

## 火力感

**Q 右IHヒーターで、多層なべや銅・アルミなべを使うと火力感が弱いように思うのですが？**

**A** 銅・アルミなべなどは、
鉄・ホーロー・有磁性ステンレス（18-0）なべに比べて、火力感が約30%弱くなります。

➡ 火力感が弱いときは、火力を上げたり、時間を長くして、様子を見ながら調理してください。

**Q 右IHヒーターでアルミのなべ・フライパンを使うと**
**●火力が下がることがあるのですが…？**
（火力表示も下がっている）
**●火力を上げてもすぐに下がるのですが…？**

**A** アルミなべなどを加熱するときは、なべが少しずれると、それ以上ずれることを防ぐために、自動的に火力を下げます。
（安全性に配慮した機能です。）
※状態によって、火力が数段階下がる場合があります。
銅・アルミのフライパンなどをゆすったときも、同じ機能が働きます。

➡ 頻繁に下がる場合は、ふたをして低めの火力で調理してください。
また、ずれることを防ぐためには、なべと調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。

## その他

**Q トッププレートが左IHヒーターに比べて右IHヒーターが熱いのは？**

**A** 特に、右IHヒーターで銅・アルミなべを使った場合に熱くなりますが、故障ではありません。

**Q 使用中のファンの音が急に大きくなるのですが…？**

**A** 冷却ファンは、運転モードを3段階に分けています。
左IHヒーターの湯沸かし（3000W）時や
右IHヒーターで、銅・アルミなべなどを「6～強」で加熱したときは、高速運転するためファンの音が大きくなります。

**Q 電源スイッチを切ったあともファンの音がするのですが…？**

**A** 本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動しています。
温度が下がると自動的に冷却ファンは止まります。

**Q 操作部やロースター扉の周囲から風が出るのは…？**

**A** 冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、操作部やロースター扉の周囲からも排気の風が少し出るようになっているためです。

**Q ラジエントヒーターやロースターヒーターがついたり消えたりするのは？**

**A** 自動的に温度調節しているためで、
故障ではありません。

# 仕様

| | | |
|---|---|---|
| 電源 | | 単相200V（50-60 Hz 共用） |
| 消費電力 | | 4800 W |
| 大きさ（約） | | 幅599 mm×奥行563mm×高さ232 mm |
| ロースター焼き網 | 大きさ（約） | 幅220 mm×奥行295 mm |
| | 上ヒーターまでの高さ（約） | 60 mm |
| 質量（約） | | 22.9 kg |

| | 左IHヒーター | 右IHヒーター | ラジエントヒーター | ロースター |
|---|---|---|---|---|
| 消費電力 | 2000 W | 2000 W | 1250 W | 1550 W |
| 湯沸かし | 3000 W | | | |
| 火力調節（約） | 8段階調節<br>120 W相当～2000 W | 8段階調節<br>120 W相当～2000 W | 3段階調節<br>340 W相当～1250 W | 自動（オート）：自動調節<br>手動：3段階調節<br>980 W相当～1550 W |
| 湯沸かし | 9段階調節<br>120 W相当～3000 W | | | |
| 揚げ物温度調節（約） | ――― | 7段階調節<br>140～200 ℃ | ――― | ――― |
| 調理タイマー | 1分～9時間55分 | 1分～9時間55分 | ――― | 1分～30分 |

●プラグを接続しただけでの消費電力…約0.2W（電源スイッチが「切」の状態）

**●二つ以上のヒーターを同時に使うときは**

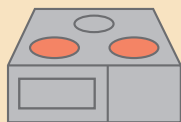
総電力量が4800Wを超えないようにするためなどで、左右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。（火力表示は変わりません。）

※ただし、左IHヒーターで、湯沸かしの火力を「 」で使っている場合は「強」に下がります。
（キーを押してもブザーが鳴り、火力は上げられません。）

# 初めての方も
# 使いこなしている方も
# 始めましょう
# IHクッキング

CONTENTS

メニュー例

# 煮る・蒸す・ゆでる

## メニュー例と火力調節の目安

### 火力調節のポイント

- ●6～強…水を沸騰させたり、だし汁などを煮立てるときに。
- ●4～5… いため煮などの材料をいためるときに。
- ●2～3… おでんなど、煮汁に粘性のないサラッとした煮込み料理に。
- ●1～2… カレー・ポタージュなど、粘性のあるトロッとした煮込み調理に。
- ●弱…… 保温などに。

■ だし汁などを沸とうさせる火力　いため煮などでいためる火力
□ 煮る火力

| | | 弱 (約)120W | 1 235W | 2 370W | 3 500W | 4 700W | 5 1000W | 6 1450W | 強 2000W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 煮　る | ★煮魚 | | | □ | □ | | | ■ | |
| | ★肉じゃが | | | □ | □ | | ■ | | |
| | ★筑前煮 | | | | □ | | ■ | | |
| | ★おでん・ポトフ | | | □ | | | | | ■ |
| | ★白菜の牛乳煮 | | | | □ | ■ | ■ | | |
| | ★鶏肉のトマト煮込み | | | □ | ■ | ■ | ■ | | |
| 蒸　す | ★茶わん蒸し | | | □ | | | | | ■ |
| ゆでる | ★野菜・根菜をゆでる | | | | | | | ■ | ■ |
| | ★ゆで豚 | | | □ | | | | | ■ |
| | ★スパゲッティ | | | | | □ | □ | | ■ |

- ●火力の目安は当社あっせんなべを使用した場合です。
  なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。
- ●火力を落として煮込むときはタイマーを使うと便利。
  約45分後に「切り忘れ防止」が働いて、通電が停止する心配がありません。
- ●水を沸騰させてからゆでたり、煮たりするものは［切/入］を使うと便利。
  食材を入れたら必ず火力を「強」以下にしてください。

## 煮魚

**材料（4人分）**

かれい……………………………4切
しょうが（薄切り）……………1片
ごぼう（拍子木切り）…………1/2本
Ⓐ 酒……………………………大さじ4
　しょうゆ・砂糖……各大さじ2
　水……………………1/2カップ

### かれいを下ごしらえする

1 かれいは皮目の方に切り目を入れておく。

### かれいを煮る

2 なべにⒶとしょうが・ごぼうを入れ、**火力「6」**で煮立てる。

3 かれいは皮目を上にして並べ入れ、落としぶたをして、**火力「2」～「3」で10～15分**煮る。煮汁が少なくなってきたらスプーンで煮汁を回しかけながら煮る。

## おでん

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| ちくわ（半分に切る） | 2本 |
| ごぼう天（半分に切る） | 4本 |
| ゆでだこの足（半分に切る） | 2本 |
| こんにゃく | 1枚 |
| 大根 | 1/2本 |
| 卵（ゆでて殻をむく） | 4個 |
| Ⓐ だし汁 | 7カップ |
| Ⓐ 酒･みりん･しょうゆ | 各1/4カップ |
| Ⓐ 砂糖 大さじ1 1/2 塩 | 小さじ1/2 |

### 下ごしらえする

1 こんにゃくは三角に切ってゆで、だいこんは皮をむいて約2cm厚さに切って下ゆでする。

### 煮込む

2 なべにⒶと材料を入れ、**火力「強」**で煮立たせる。

3 煮立ってきたら**火力「2」**に落とし、**2～3時間**じっくりと煮込む。

## ポトフ

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| スペアリブまたは豚肩ロース肉 | 400g |
| キャベツ（半分に切る） | 1/2玉 |
| たまねぎ（半分に切る） | 2個 |
| にんじん（4つに切る） | 1本 |
| じゃがいも（大きければ半分に切る） | 4個 |
| セロリ（筋を取って4つに切る） | 1本 |
| Ⓐ 固形スープの素 | 2個 |
| Ⓐ にんにく 1片 塩 | 大さじ1/2 |
| 水 | 7カップ |
| ブーケガルニ（セロリの茎や葉先、パセリの茎、ローリエなどをたこ糸で束ねて作る。） | |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| 粒マスタード | 適量 |

### 下ごしらえする

1 キャベツはたこ糸を巻いて形を整える。

### 煮込む

2 **火力「強」**でなべに7カップの湯を沸かして豚肉を入れ、再び煮立ったらアクを取る。

3 **火力「2」**に落としてⒶとブーケガルニを加え、豚肉がやわらかくなるまで**約1時間**煮込む。

4 野菜を加えて**火力「強」**で煮立たせたあと、**火力「2」**に落としてさらに**30～40分**煮込み、塩・こしょうで味を調える。
それぞれを食べやすく切って器に盛り、粒マスタードを添える。

## 白菜の牛乳煮

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 白菜 | 1/4株 |
| 干しえび | 大さじ1 |
| 鶏ガラスープの素 | 小さじ1 |
| きくらげ | 2～3枚 |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| Ⓐ 酒 | 大さじ1 |
| Ⓐ 塩 | 小さじ1/2 |
| 牛乳 | 1カップ |
| 水溶きかたくり粉（かたくり粉大さじ2を同量の水で溶く） | |
| しょうが汁 | 大さじ1 |

### 下ごしらえする

1 干しえびはぬるま湯につけて戻し、粗く刻む。
戻し汁は湯を足して1/2カップにし、鶏ガラスープの素を溶かしてスープを作る。

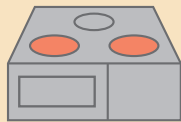
2 きくらげもぬるま湯につけて戻し、石づきを取り一口大に切る。

3 白菜は芯と葉に分けて切り、芯はそぎ切り、葉はざく切りにする。

### 材料をいためて煮る

4 **火力「4」～「5」**でなべを熱して油をなじませ、干しえびをいため、香りがたったら白菜の芯を加えていためる。

5 全体に油が回ったら、きくらげ・白菜の葉を加え、スープ・Ⓐを加えて煮立たせる。煮立ったら**火力「3」**に落とし、ふたをして **10～15分**煮る。
牛乳を加えて**火力「4」～「5」**にし、再び煮立ったら水溶きかたくり粉でとろみを付ける。仕上げにしょうが汁を加える。

# メニュー例 煮る・蒸す・ゆでる

## 肉じゃが

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 牛肉（3cm幅に切る） | 300g |
| たまねぎ（串切り） | 1個 |
| にんじん（乱切り） | 1本 |
| じゃがいも（一口大に切る） | 6個（約500g） |
| しらたき | 1袋 |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| 水 | 適量 |
| Ⓐ 砂糖・酒・みりん | 各大さじ2 |
| Ⓐ しょうゆ | 大さじ4 |
| Ⓐ 塩 | 少々 |

### 下ごしらえする

1 しらたきは下ゆでし、ざく切りにする。

### 材料をいためて煮る

2 **火力「5」**でなべを熱して油をなじませ、たまねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいも、しらたきを順に加えていため合わせる。（焦げ付くようであれば、火力を一段階落とす。）

3 全体に油が回ったら、ひたひたの水を注ぐ。煮立ったらアクを取り、Ⓐで味付けして、**火力「2」～「3」**で落としぶたをして**25～30分**煮込む。

## 鶏肉のトマト煮込み

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 鶏もも肉 | 2枚（約400g） |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| たまねぎ（みじん切り） | 1個 |
| にんにく（みじん切り） | 1片 |
| セロリ（茎） | 1本分 |
| オリーブ油 | 大さじ1 |
| 完熟ホールトマト缶 | 1缶 |
| Ⓐ トマトピューレ | 1/2カップ |
| Ⓐ 固形スープの素 | 1個 |
| Ⓐ ローリエ | 1枚 |
| パセリ | 適量 |

＊好みでバジル･マジョラムなどのハーブを入れるとよいでしょう。

### 下ごしらえする

1 鶏肉は余分な脂と筋を取り、フォークを数か所に突き刺して皮に穴を開け、半分に切って塩・こしょうで下味を付ける。

2 セロリは筋を取って小口切りにする。

### 材料をいためて煮込む

3 **火力「4」～「5」**でなべを熱して油をなじませ、鶏肉を皮目から入れて焼き、焼き色が付いたら一度取り出す。
＊鶏肉が焦げやすいので注意しましょう。

4 **火力「3」**に落としてにんにくをいため、香りがたったらたまねぎを加え、しんなりするまでよくいためる。

5 完熟ホールトマトを缶汁ごと加えて、つぶすようにいため、鶏肉・セロリ・Ⓐを加える。

6 煮立ったらアクを取り、**火力「2」**で**35～40分**煮込む。野菜・鶏肉ともやわらかくなったら、塩・こしょうで味を調える。器に盛り、パセリを散らす。

### 市販のアルミ両手なべは

汁物・煮物調理にお使いください。
（いため・空焼きは、なべ底が変形するので避けてください。）

#### 調理のポイント

- **なべと調理物の重さを合わせて、約1kg以上にする**
- **なべは右IHヒーターのリング中央に置く**

調理物が少ないなどで重さが軽過ぎたり、なべが中央からずれると、なべが動くことがあります。
なべが少しでも動くと、それ以上動くことを防ぐために、火力を自動的に下げます。
➡ 頻繁に下がる場合は、ふたをして低めの火力で調理してください。

- **鉄・ステンレスなどに比べて火力感が弱いので火力は1～2段階上げる**

調理中になべをゆすったり動かすと、火力が下がることがあります。
できるだけゆすらないでください。

## 茶わん蒸し

**材料（4人分）**

卵……………………………2個
Ⓐ
- だし汁 ……………$1\frac{3}{4}$カップ
- 薄口しょうゆ・みりん 各小さじ1
- 塩 ……………………小さじ$\frac{1}{2}$

（合わせて煮立て、冷ましておく）
鶏肉（一口大に切る）…………80g
しょうゆ ……………………少々
小えび…………………………4尾
生しいたけ（4つに切る） ………1枚
ぎんなん（缶詰）………………8粒
かまぼこ（3mm厚さ） ………4切れ
みつば ………………………適量

### 卵液を作り、下ごしらえする

1 ボールに卵を入れてほぐし、Ⓐを加え、よく混ぜてこす。

2 鶏肉はしょうゆを少々かけて、下味を付けておく。
小えびは尾を残して殻をむき、背わたを取る。
みつばはさっとゆがいて、結びみつばにしておく。

### 器に材料を入れて蒸す

3 器にみつば以外の材料を入れ、卵液を注ぎ入れて浮いた泡をすくい取る。

4 蒸し器に水を入れ、**火力「強」**で沸騰させる。
沸騰したら**火力「2」**に落として3を並べる。

5 ふきんをかぶせて、蒸し器のふたを少しずらして載せ、**15～20分**蒸す。蒸し上がったらみつばを載せる。

## ナムル3種

**材料（4人分）**

ほうれん草…………1束（約300g）
もやし ……………1袋（約250g）
にんじん（細切り）…1本（約100g）

たれ（野菜一種類分）
Ⓐ
- すりごま ………………大さじ1
- 塩・こしょう …………各少々
- 好みによりおろしにんにく ……少々

ごま油 …………………小さじ1

### 野菜をゆでる　火力「6」～「強」

- ほうれん草は、なべにたっぷりの湯を沸かし、塩を加えて色よくゆでる。冷水に取ったあとしっかり水気を絞り、約3cm幅に切る。
- もやしは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。
- にんじんは、なべに湯を沸かし、塩少々を加えてゆでる。ざるにあげてしっかり水気を絞る。

### あえる

- それぞれの野菜とⒶを別のボールに入れ、手でもみ込むようにしてあえる。最後にごま油を加えてまんべんなくからめる。

## ゆで豚

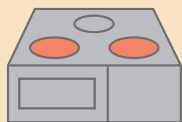
**材料（4人分）**

豚もも肉塊 ………………500g
白ねぎ …………………………$\frac{1}{2}$本
しょうが（薄切り）……………1片
Ⓐ
- 塩 ……………………小さじ1
- 酒 ……………………大さじ3

### ゆでる

1 なべに豚もも肉塊・白ねぎ・しょうがを入れ、つかるぐらいの水を注ぎ、Ⓐを加える。

2 **火力「強」**で煮立ててアクを取り、**火力「2」**に落として**40～50分**じっくり煮込む。
ゆで汁につけたまま冷ましてから肉を取り出す。
＊ゆで汁はこして、いため物やスープなどに使いましょう。

# メニュー例 焼く・いためる

## メニュー例と火力調節の目安

**火力調節のポイント**

- 6～強…肉類を焼くときなどは強火で。
- 4～6…一般的ないため物に。
- 3～4…卵料理などは中火で。
- 2～3… 中までじっくり火を通すときは、弱めの中火に落とします。

| | | 弱 (約)120W | 1 235W | 2 370W | 3 500W | 4 700W | 5 1000W | 6 1450W | 強 2000W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 焼く | ★ステーキ・牛肉のたたき風 | | | | | | | ● | ● |
| | ★玉子焼き | | | | ● | ● | | | |
| | ★オムレツ | | | | ● | ● | | | |
| | ★ハンバーグ | | | ● | ● | ● | ● | | |
| | ★ぎょうざ | | | | | ● | ● | | |
| いためる | ★マーボー豆腐 | | | | | ● | ● | ● | |
| | ★炒飯 | | | | | | ● | ● | |
| | ★牛肉とピーマンのいため物 | | | | | | | ● | |

- 火力の目安は鉄製のフライパンを使用した場合です。
  フライパンの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。
  様子を見て火力を調節してください。
- あっせんのアルミフライパン・アルミ玉子焼きを使う場合は、火力を1～2段階上げ、予熱時間を長めにしてください。

## ステーキ

**材料（2人分）**

牛ステーキ肉（室温に戻して軽くたたく）…2枚
塩・こしょう ……………………適量
サラダ油 …………………………適量

**焼く**

1 肉は焼く直前に塩・こしょうを振り、手でなじませるように押さえる。

2 火力「6」～「強」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、肉を並べて片面を**1分強**焼く。（ミディアム程度）
肉を裏返し、同様に焼く。

## 牛肉のたたき風

**材料（4人分）**

牛もも肉塊（室温に戻す）……400g
塩 ………………………………適量
サラダ油 ………………………適量
Ⓐ 昆布（約10cm角）………1枚
Ⓐ 酒・水 ………………各大さじ4
Ⓐ しょうゆ ………………大さじ3

＊牛肉は新鮮なものをお使いください。

**つけ汁を作る**

1 Ⓐを合わせ、昆布が約2倍の大きさになるまでつけておく。

**焼く**

2 肉は焼く直前に塩を振り、こすりつける。

3 火力「6」～「強」でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、牛肉を入れて返しながら全面に焼き色を付ける。（中心を押してみて、弾力が出る程度）

4 3が熱いうちに1につけ、時々返しながら、冷めるまで2～3時間つけておく。

# 玉子焼き

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 卵 | 3個 |
| だし汁 | 大さじ4 |
| 砂糖・塩 | 各少々 |
| サラダ油 | 適量 |

＊その他、好みでしょうゆ・みりん・酒などを加えてもよいでしょう。（砂糖・みりんを入れると焦げやすくなるのでご注意を。）

### 卵液を作る

1 ボールに卵を入れ、泡立てないようにして溶きほぐし、だし汁、砂糖、塩を加えて軽く混ぜる。

### 卵を焼く

2 玉子焼き器を**火力「3」～「4」**で熱し、充分油をなじませて余分な油をふき取る。

3 卵液を少量落とし、ジュンと音がしたら全体に流し入れ、半熟状態になったら向こう側から手前に巻き込む。

4 空いた所に油を薄く塗り、巻き込んだ卵を向こう側に移し、手前にも油を塗る。

5 卵液を少量流し入れて再び巻き込む。これを2～3回繰り返す。

＊卵にだし汁を加えることでやわらかな焼き上がりになります。（だし汁が多過ぎると巻きにくいので、卵量の30%までに。）

# オムレツ

| 材料（1人分） | | |
|---|---|---|
| 卵 | | 2個 |
| Ⓐ | 牛乳 | 大さじ1 |
| | 塩・こしょう | 各少々 |
| サラダ油 | | 適量 |
| バター | | 大さじ1 |

### 卵液を作る

1 ボールに卵を入れて溶きほぐし、Ⓐを加えて混ぜ合わせる。

### 卵を焼く

2 **火力「3」～「4」**でフライパンを熱し、多めの油をなじませて一度油を切る。バターを加えて溶かし、なべ肌にまんべんなくいき渡らせる。

3 1を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。

4 半熟状態になって底にくっ付かなければ、フライパンを傾けて、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

## 玉子焼きのポイント

### 鉄・ステンレスの玉子焼き器の場合

IHは火力が強いので、ガスコンロの感覚で焼くと焦げ付きます。

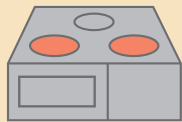
**予熱** **火力は弱めの「3～4」で熱し、多めの油を入れて充分になじませる。**
※フッ素樹脂加工されていないものは、特に充分になじませてください。

**調理** **余分な油をふき取り適温を確かめる。**
●卵液を少量落とし、ジュンと音がするくらいが適温。
（温度が高過ぎるとくっ付きます。）
焦げ付きそうなときは、玉子焼き器をトッププレートから離して火加減する。

**薄焼き玉子は余熱を利用する**
表面が乾いてきたら、トッププレートから離し、裏返して玉子焼き器に残った余熱で焼き上げる。

**あっせんのアルミ玉子焼きの場合は、鉄・ステンレスに比べて火力感が弱くなります。**

**調理のポイントは…**
- **右IHヒーターのリング中央に置く。**
- **火力は「5～6」で調理。**
- **できるだけ、持ち上げたり動かしたりしない。**
  なべが中央からずれたり、少しでも動くと、それ以上動くことを防ぐために、火力を自動的に下げます。
  ➡ 頻繁に下がる場合は、低めの火力で調理してください。

# メニュー例 焼く•いためる

## ハンバーグ

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| たまねぎ（みじん切り） | 1個 |
| 卵 | 1個 |
| パン粉 | $^{1}/_{2}$カップ |
| 牛乳 | 大さじ2 |
| 合い挽き肉 | 300g |
| 塩・こしょう・ナツメグ | 各適量 |
| サラダ油 | 適量 |

### たねを作る

1 たまねぎは**火力「3」～「4」**でうすく色付くまでいため、冷ましておく。パン粉は牛乳を振りかけて湿らせる。

2 ボールに肉を入れ、粘りが出るまで手でしっかりと練り、塩・こしょう・ナツメグで下味を付ける。卵と1を加えてさらに練る。

3 4等分して両手にたたきつけて空気を抜き、小判型にまとめる。

### 焼く

4 **火力「4」～「5」**でフライパンを熱し、充分熱くなったら油をなじませ、3のたねを2個並べて焼き色を付ける。

5 裏返して**火力「2」～「3」**に落とし、ふたをして**約8分**焼く。（途中5～6分で一度表裏を返す。）
中心に串を刺してみて、澄んだ汁が出てきたら焼き上がり。（汁がにごっていたらもう少し焼く。）

## ぎょうざ

| 材料（4人分） | | |
|---|---|---|
| キャベツ（みじん切り） | | 120g |
| Ⓐ | にら（みじん切り） | 20g |
| Ⓐ | ねぎ（みじん切り） | 2本 |
| Ⓐ | しょうが・にんにく（みじん切り） | 各1片 |
| Ⓑ | ごま油・しょうゆ | 各大さじ1 |
| Ⓑ | 塩 | 少々 |
| 豚ひき肉 | | 200g |
| ぎょうざの皮 | | 約32枚 |
| サラダ油… 適量 | 水 | 適量 |

### 具を作って包む

1 キャベツは塩もみして、しっかり水気を絞る。

2 ボールに豚肉を入れてよく練り、1・Ⓐ・Ⓑを加えてさらに練る。

3 2をぎょうざの皮で包む。

### 焼く

4 **火力「4」～「5」**でフライパンを軽く熱し、油をなじませて余分な油をふき取り、3を並べて焼く。

5 底にこんがりきつね色の焼き色が付いたら全体に水（ぎょうざの高さの$^{1}/_{3}$弱）を回し入れ、ふたをして**火力「4」**で蒸し焼きにする。水分がなくなり、チリチリと焼ける音がしてきたらふたを取り、完全に水分を飛ばす。

## マーボー豆腐

| 材料（4人分） | | |
|---|---|---|
| もめん豆腐 | | 2丁（600g） |
| 豚ひき肉 | | 120g |
| サラダ油 | | 大さじ1 |
| Ⓐ | ねぎ（みじん切り） | 1本 |
| Ⓐ | にんにく・しょうが（みじん切り） | 各1片 |
| Ⓑ | 赤みそ | 小さじ2 |
| Ⓑ | 豆板醤・砂糖 | 各小さじ1 |
| Ⓑ | しょうゆ・酒 | 各大さじ2 |
| Ⓑ | 中華風だし | 1カップ |
| 水溶きかたくり粉（かたくり粉大さじ1$^{1}/_{2}$を同量の水で溶く） | | |
| ごま油 | | 小さじ1 |

### 下ごしらえする

1 豆腐は1.5cm角のさいの目に切り、ざるに上げて水気を切る。

2 Ⓑを合わせておく。

### いためる

3 フライパンにサラダ油とⒶを入れて、**火力「5」～「6」**でいためる。香りが立ったら豚ひき肉を加えてほぐすようにいため、色が変わったらⒷを加えて混ぜ合わせる。

4 煮立ったら豆腐を加えて軽く混ぜ、**火力「4」**にして一煮立ちさせ、水溶きかたくり粉を回し入れてとろみを付ける。
最後にごま油を混ぜる。

# 炒飯

| 材料（2人分） | |
|---|---|
| ご飯 | 500g |
| 卵 | 2個 |
| 塩・こしょう | 各少々 |
| ねぎ（粗みじんに切る） | 1本 |
| たまねぎ（粗みじんに切る） | $^{1}/_{2}$個 |
| 生しいたけ(石づきを取り5mm角に切る) | 2枚 |
| 焼き豚（5mm角に切る） | 60g |
| サラダ油 | 適量 |
| Ⓐ しょうゆ・酒 | 各大さじ$^{1}/_{2}$ |
| Ⓐ 塩 | 小さじ$^{1}/_{2}$ |
| Ⓐ こしょう | 少々 |

## 卵と材料をいためる

1 ボールに卵を入れてほぐし、塩・こしょうで味を付ける。

2 **火力「5」**でフライパンを熱して油をなじませ、1を一度に流し入れて半熟状態にいためて取り出す。
続いてねぎ・たまねぎをいため、香りが立ったら、生しいたけ、焼き豚の順に加えて軽くいためて取り出す。

## ご飯をいため、卵・材料を合わせいためる

3 **火力「6」**にし、サラダ油をなじませてご飯をほぐしながらいため、2を加えていため合わせる。Ⓐで味を調える。

# 牛肉とピーマンのいため物

| 材料（4人分） | |
|---|---|
| 牛肉（やや厚みのあるもの） | 200g |
| Ⓐ 酒・しょうゆ | 各小さじ1 |
| Ⓐ 片栗粉・ごま油 | 各大さじ$^{1}/_{2}$ |
| ピーマン（細切り） | 4個 |
| 水煮たけのこ（細切り） | 50g |
| しょうが（みじん切り） | 1片 |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| Ⓑ しょうゆ・酒 | 各大さじ1 |
| Ⓑ 砂糖・オイスターソース | 各小さじ1 |
| Ⓑ 塩 | 少々 |

## 下ごしらえする

1 牛肉は細切りにし、Ⓐで下味を付けておく。

2 Ⓑは混ぜ合わせておく。

## いためる

3 **火力「6」**でフライパンを熱して油を入れ、しょうがをいため、香りが立ったら1の牛肉を加えていためる。
色が変わったらピーマン・たけのこを加えてさらにいため、Ⓑを加えて全体にからませる。

## いため物のポイント

### 鉄・ステンレスのフライパンの場合

IHは火力が強いので、なべ底が焦げ付きやすくなります。

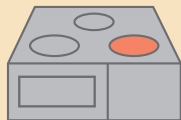
| | |
|---|---|
| 量 | 一度に多くの量をいためないようにする。 |
| 予熱 | 火力「4～6」で熱し油を充分なじませる。<br>※フッ素樹脂加工されていないものは、充分（1～2分）予熱し、油も充分になじませてください。 |
| 調理 | 焦げ付きそうなときは、フライパンをトッププレートから離して火加減する。 |

**あっせんのアルミフライパンの場合は、鉄・ステンレスに比べて火力感が弱くなります。**

調理のポイントは…

- 右IHヒーターのリング中央に置く。
- 予熱時間は長めに。（2分程度）
- 火力は「6～強」で調理。
- できるだけ、ゆすったり動かしたりしない。
  なべが中央からずれたり、少しでも動くと、それ以上動くことを防ぐために、火力を自動的に下げます。
  ➡頻繁に下がる場合は、低めの火力で調理してください。

メニュー例

# 揚げる

| メニュー例と温度の目安 | 140 | 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★手作りコロッケ | | | | | ■ | ■ | |
| ★冷凍食品（コロッケ・えびフライなど） | | | | ■ | ■ | ■ | |
| ★魚介類の天ぷら | | | | ■ | ■ | ■ | |
| ★野菜の天ぷら | | | | ■ | ■ | | |
| ★フライ・串かつ | | | ■ | ■ | ■ | | |
| ★鶏のから揚げ | | | ■ | ■ | ■ | | |
| ★ドーナツ | | | ■ | ■ | | | |
| ★大学いも | | ■ | ■ | | | | |

（約）℃

●温度調節の範囲は、付属の天ぷらなべで油800g（約0.9L）を使った場合です。

## 揚げ物のポイント

●油
新しい油を使う。
（揚げているとき、細かい泡が多く出る油は古くなっています。）

●温度
材料に適した温度で揚げる。

●一度に揚げる量
材料は、油の表面積の半分程度までに。

●でき上がりの目安
材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなったらでき上がり。

## 油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油が飛び散ってやけどの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取るなどの下ごしらえをしましょう。

### 切り目などを入れる

●えび
尾の先を切って水分を出す。

●ししとう
縦に切り込みを入れる。

●いか
皮をむいて両面に切り目を入れる。

●ゆで卵（うずらなど）
串などをさす。

### 水分をふき取る

●魚介類

●しいたけやピーマンなどの野菜

### ドーナツなどの生地には

●必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる
油の飛び散りを防ぐ役割があります。

### 揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。
●けんさきいかやするめいかなど
●コロッケ
●ゆで卵（うずらなど）
●中が空洞の野菜（ししとう・オクラなど）

なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。

# 天ぷら

**材料（4人分）**

かぼちゃ ……………………100g
（わたと種を取って7～8mm厚さに切る）
さつまいも・なす……………各1本
（7～8mm厚さの斜め切り）
さやいんげん ………………50g
（へたを取って3～4cm幅に切る）
えび……………………………4尾
衣
- 卵1個＋冷水 …合わせて1カップ
- 小麦粉 ……………………1カップ
  （軽く混ぜる）

揚げ油 ……………800g（約0.9L）

## えびを下ごしらえする

1 えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

## 揚げる

2 天ぷらなべに油を入れ、**温度「180」**で熱し、野菜・えびに衣を付けて揚げる。（さやいんげんは、2～3本ずつ束ねて揚げる。）

# 豚カツ・えびフライ

**材料（4人分）**

豚ロース肉（約120gの切り身）…4枚
塩・こしょう ………………各少々
えび……………………………4尾
衣
- 小麦粉 ……………………適量
- 卵（溶く）…………………1個
- パン粉 ……………………適量

揚げ油 ……………800g（約0.9L）

## 衣を付ける

1 豚肉は筋切りをして塩・こしょうし、手で軽くたたいてなじませる。

2 えびは尾を残して殻をむいて背わたを取り、尾の先を切って水分を出し、腹の方に数か所切り込みを入れる。

3 それぞれ小麦粉をまぶして余分な粉をはたき、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。

## 揚げる

4 天ぷらなべに油を入れ、**温度「170」**で熱し、3をそっと入れて色よく揚げる。

# 鶏のから揚げ

**材料（4人分）**

鶏もも肉………………………500g
Ⓐ
- 酒・しょうゆ …………各大さじ1
- しょうが汁 ……………小さじ2
- 塩・こしょう …………各少々
- ごま油 …………………小さじ1

卵………………………………1個
かたくり粉 ……………大さじ4～5
揚げ油 ……………800g（約0.9L）

## 鶏肉に下味を付ける

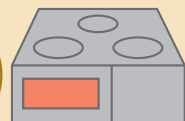
1 鶏肉は余分な脂と筋を取り、約4cm角の大きさに切る。

2 ボールにⒶを合わせ、1を入れて手でよくもみ込み、15～20分おいて下味を付ける。

3 2に溶き卵を加えて混ぜ、さらにかたくり粉を加えて混ぜる。

## 揚げる

4 天ぷらなべに油を入れ、**温度「170」**で熱し、3を入れて色よく揚げる。

# ロースター自動(オート)で焼く

## 自動メニュー

●右の「焼き加減の目安」を参考にし、魚によって「焼き加減」を調節してください。
同じ魚でも、季節・鮮度・脂ののりぐあいなどによって焼けぐあいは変わります。

### ▶生・姿焼き

**下ごしらえ**

1 うろこをこすり取り、水洗いして表面の水気をふき取る。
2 焼く10～15分前に両面に塩（魚の重さの約2%）をふる。
3 再び水で洗って水気をふき取り、尾やヒレなどにたっぷりの化粧塩をする。（焦げ過ぎや型くずれを防ぎます。）
※化粧塩の代わりに
アルミ箔を巻いてもよい。

**ポイント**

●厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、厚さ4cm以下にする。
●川魚は、焼く直前に塩をふる。
●あじなどは、表面に切り目を入れるときれいに仕上がる。

### ▶切身/干物

**ポイント**

●厚みのある魚は、表面が焦げやすいので、厚さ4cm以下にする。
●皮の付いている切り身は、皮に切れ目を入れると火の通りがよくなる。
●焼き網に載せるときは、皮面を下にして焼くと尾が反らずに焼ける。

### ▶つけ焼き

**下ごしらえ**

1 約30分間たれにつける。

たれ　しょうゆ…大さじ4　みりん…大さじ3
酒…大さじ1　砂糖…大さじ2

2 たれを切り、焼き網に載せる。

## 焼き加減の目安

| 自動メニュー | 弱 | 中 | 強 |
|---|---|---|---|
| | 塩分多め<br>小さめ<br>薄め | | 大きめ<br>水分多め<br>皮が銀色の魚 |
| ▶生・姿焼き | **塩蔵品**<br>塩さんま<br>一塩いわし | **生魚**<br>あじ<br>さんま<br>いわし<br>レンコ鯛・真鯛<br>いとより<br>はたはた<br>いさき<br>とびうお<br>生にしん<br>あゆ<br>にじます<br>あまご | **大きめの生魚**<br>あじ（約250g以上）<br>鯛（約400g以上）<br>**水分の多い魚**<br>ひらあじ<br>甘鯛 |
| ▶切身/干物 | **よく乾燥した干物**<br>**薄くて小さい干物**<br>ししゃも<br>●うるめいわしの丸干し・みりん干しは手動で焼く。<br>(☞P.52) | **一塩ものの切り身**<br>甘塩鮭<br>塩さば<br>一塩ほっけ<br>**干物**<br>開き…あじ・さんま<br>ほっけ・かます<br>かれい一夜干し<br>あじ丸干し（中～大）<br>干しはたはた<br>身欠きにしん | **生魚の切り身**<br>生鮭<br>さば<br>鯛<br>甘鯛<br>すずき<br>さわら<br>まながつお<br>太刀魚 |
| ▶つけ焼き | **手作りみりんづけ**<br>●市販のみりんづけは手動で焼く。<br>(☞P.52) | **ぶりのつけ焼き**<br>**さわら・鯛のみそづけ**<br>**各種しょうゆづけ** | **甘鯛のみそづけ** |

## 焼き時間の例

●時間は焼き加減「中」の場合です。

| 調理例 | 数量 | 時間 |
|---|---|---|
| **あじの塩焼き**<br>長さ約25cm<br>重さ約180gの場合 | 1～3尾 | 15～21分 |
| **さんまの塩焼き**<br>長さ約28cm<br>重さ約150gの場合 | 1～4尾 | 15～22分 |
| **切り身**<br>**甘塩鮭**<br>長さ約16cm<br>重さ約80gの場合 | 1～4切 | 10～13分 |
| **干物**<br>**あじの開き**<br>長さ約22cm<br>重さ約100gの場合 | 1～2枚 | 10～12分 |
| **ぶりのつけ焼き**<br>長さ約10cm<br>重さ約75gの場合 | 1～4切 | 10～13分 |
| **さわらのみそづけ**<br>長さ約10cm<br>重さ約75gの場合 | 1～4切 | 10～13分 |

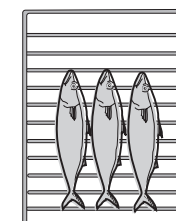
## クッキングメモ

### 焼き色について

**焼き色が付きやすいもの**
●脂がよくのっている魚
●塩焼き・一塩ものは、塩分濃度が高いものほど付きやすくなります。
●つけ焼きで、つける時間が長いもの・味の濃いものは焦げやすくなります。

**焼き色が付きにくいもの**
●水分の多い魚
●小さい魚
（小あじ・小いわしなど）
●厚みのある魚は、裏面に焼き色が付きにくくなります。

### 小さめの魚を焼くときは

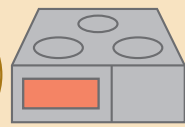
尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

### 冷凍の魚を焼くときは

完全に解凍して焼く。

### 種類の違う魚を一緒に焼かない

焼き過ぎたり、焼き足らなくなることがあります。

**アドバイス**

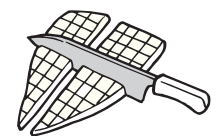
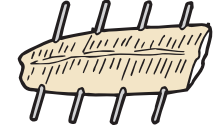
焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびりつきにくくなります。

# ロースター手動で焼く

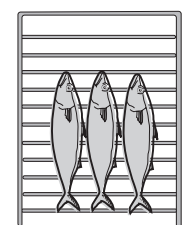
## 焼き時間の目安

●調理物の種類・大きさ・数量などによって、時間は異なるため、様子を　見ながら焼いてください。

| | | 数量 | 火力（弱・中・強） | 時間 | 下ごしらえとポイント |
|---|---|---|---|---|---|
| 干物 | みりん干し（小） | 6枚 | 弱 | 4～8分 | ●調味料などによって焦げやすいものがあるので、様子を見ながら焼く。 |
| | みりん干し（中） | 2枚 | | 7～10分 | |
| | うるめいわしの丸干し（小） | 8～10尾 | 強 | 7～9分 | |
| いかの姿焼き | | 2はい | 強 | 8～10分 | 1 内臓を取り除き、両面に切り目を入れる。<br>2 約30分間たれにつける。<br>たれ　しょうゆ・みりん…大さじ4<br>砂糖…………………大さじ1<br>3 たれを切り、焼き網に載せる。 |
| さざえのつぼ焼き | | 5個 | 強 | 10～12分 | ●はまぐりなど、開くとヒーターに当たるような貝類は焼かない。 |
| 鶏肉 | 焼き鳥（塩・串） | 6本 | 中 | 12～15分 | |
| | つけ焼き（もも肉皮付き・骨なし）<br>大きさ約15cm×10cm<br>重さ約250g | 2枚 | 弱 | 17～20分 | 1 皮にフォークで穴を開ける。<br>2 約30分間たれにつける。<br>たれ　しょうゆ・みりん…大さじ4<br>酒・砂糖…大さじ1<br>3 たれを切り、皮を上にして焼き網に載せる。 |
| | 塩焼き（もも肉皮付き・骨なし）<br>大きさ約15cm×10cm<br>重さ約250g | 2枚 | 中 | 16～20分 | 1 皮にフォークで穴を開け、塩・こしょうする。<br>2 皮を上にして焼き網に載せる。 |
| 野菜その他 | 焼きなす<br>直径約4cm | 3本 | 強 | 15～20分 | ●なすの表面に竹串などで穴を開けて、破裂を防ぐ。 |
| | 焼きいも<br>直径約4cm | 3本 | 強 | 20～25分 | |
| | 焼きおにぎり<br>厚さ約3cm<br>1個約100g | 4個 | 強 | 10～15分 | ●4～5分たったら、ハケでしょうゆを塗る。<br>●冷凍ものは、アルミ箔で包んで長めに焼く。 |

### 加熱するとそる魚を焼くときは

●いか
切り目を入れ、大きいものは切り分ける。

●あなごなど
串をさす。

### 小さめの魚を焼くときは

尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

### 冷凍の調理物を焼くときは

完全に解凍して焼く。

### 調理物の高さや直径は4cmまでに

●さざえ・焼きなす・焼きいもなど
調理のできばえに影響します。

**アドバイス**

焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびりつきにくくなります。

# 保証とアフターサービス（よくお読みください）

**修理・お取り扱い・お手入れ**
などのご相談は…
**まず、お買い求め先へ**
お申し付けください

**転居や贈答品などでお困りの場合は…**

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

## ● 保証書（別添付）

お買い上げ日・お買い求め先名などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

**保証期間：お買い上げ日から本体1年間**

（ただし、焼き網・パッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。）

## ● 補修用性能部品の保有期間

当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるとき

「故障かな？」「異常表示が出たときは」（☞P.34・35）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源スイッチとブレーカーを切って、お買い求め先へご連絡ください。

| ご連絡いただきたい内容 | |
|---|---|
| 品名 | IHクッキングヒーター |
| 品番 | |
| お買い上げ日 | 年　月　日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |

**●保証期間中は**
保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

**●保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

**●修理料金の仕組み**
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- 技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- 部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料 は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

### 修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

### 使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

**Help desk for foreign residents in Japan**
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

## ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

### 北海道地区

- **札幌**　札幌市厚別区厚別南2丁目17-7　☎(011)894-1251
- **旭川**　旭川市2条通21丁目左1号　☎(0166)31-6151
- **帯広**　帯広市西19条南1丁目7-11　☎(0155)33-8477
- **函館**　函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）　☎(0138)48-6631

### 東北地区

- **青森**　青森市第二問屋町3-7-10　☎(017)739-9712
- **秋田**　秋田市御所野湯本2丁目1-2　☎(018)826-1600
- **岩手**　盛岡市羽場13地割30-3　☎(019)639-5120
- **宮城**　仙台市宮城野区扇町7-4-18　☎(022)387-1117
- **山形**　山形市流通センター3丁目12-2　☎(023)641-8100
- **福島**　福島県安達郡本宮町字南ノ内65　☎(0243)34-1301

### 首都圏地区

- **栃木**　宇都宮市御幸町194-20　☎(028)689-2555
- **群馬**　高崎市大沢町229-1　☎(027)352-1109
- **茨城**　つくば市花畑2丁目8-1　☎(029)864-8756
- **埼玉**　桶川市赤堀2丁目4-2　☎(048)728-8960
- **千葉**　千葉市中央区星久喜町172　☎(043)208-6034
- **東京**　東京都世田谷区宮坂2丁目26-17　☎(03)5477-9780
- **山梨**　甲府市宝1丁目4-13　☎(055)222-5171
- **神奈川**　横浜市港南区日野5丁目3-16　☎(045)847-9720
- **新潟**　新潟市東明1丁目8-14　☎(025)286-0171

### 中部地区

- **石川**　石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80　☎(076)294-2683
- **富山**　富山市寺島1298　☎(076)432-8705
- **福井**　福井市開発4丁目112　☎(0776)54-5606
- **長野**　松本市大字笹賀7600-7　☎(0263)86-9209
- **静岡**　静岡市西島765　☎(054)287-9000
- **名古屋**　名古屋市瑞穂区塩入町8-10　☎(052)819-0225
- **岡崎**　岡崎市岡町南久保28　☎(0564)55-5719
- **岐阜**　岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30　☎(058)323-6010
- **高山**　高山市花岡町3丁目82　☎(0577)33-0613
- **三重**　久居市森町字北谷1920-3　☎(059)255-1380

### 近畿地区

- **滋賀**　守山市勝部6丁目2-1　☎(077)582-5021
- **京都**　京都市伏見区竹田中川原町71-4　☎(075)672-9636
- **大阪**　大阪市北区本庄西1丁目1-7　☎(06)6359-6225
- **奈良**　大和郡山市筒井町800番地　☎(0743)59-2770
- **和歌山**　和歌山市中島499-1　☎(073)475-2984
- **兵庫**　神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6　☎(078)272-6645

### 中国地区

- **鳥取**　鳥取市安長295-1　☎(0857)26-9695
- **米子**　米子市米原4丁目2-33　☎(0859)34-2129
- **松江**　松江市平成町182番地14　☎(0852)23-1128
- **出雲**　出雲市渡橋町416　☎(0853)21-3133
- **浜田**　浜田市下府町327-93　☎(0855)22-6629
- **岡山**　岡山県都窪郡早島町矢尾807　☎(086)292-1162
- **広島**　広島市西区南観音8丁目13-20　☎(082)295-5011
- **山口**　山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23　☎(083)986-4050

### 四国地区

- **香川**　高松市勅使町152-2　☎(087)868-9477
- **徳島**　徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108　☎(088)698-1125
- **高知**　南国市岡豊町中島331-1　☎(088)866-3142
- **愛媛**　松山市土居田町750-2　☎(089)971-2144

### 九州地区

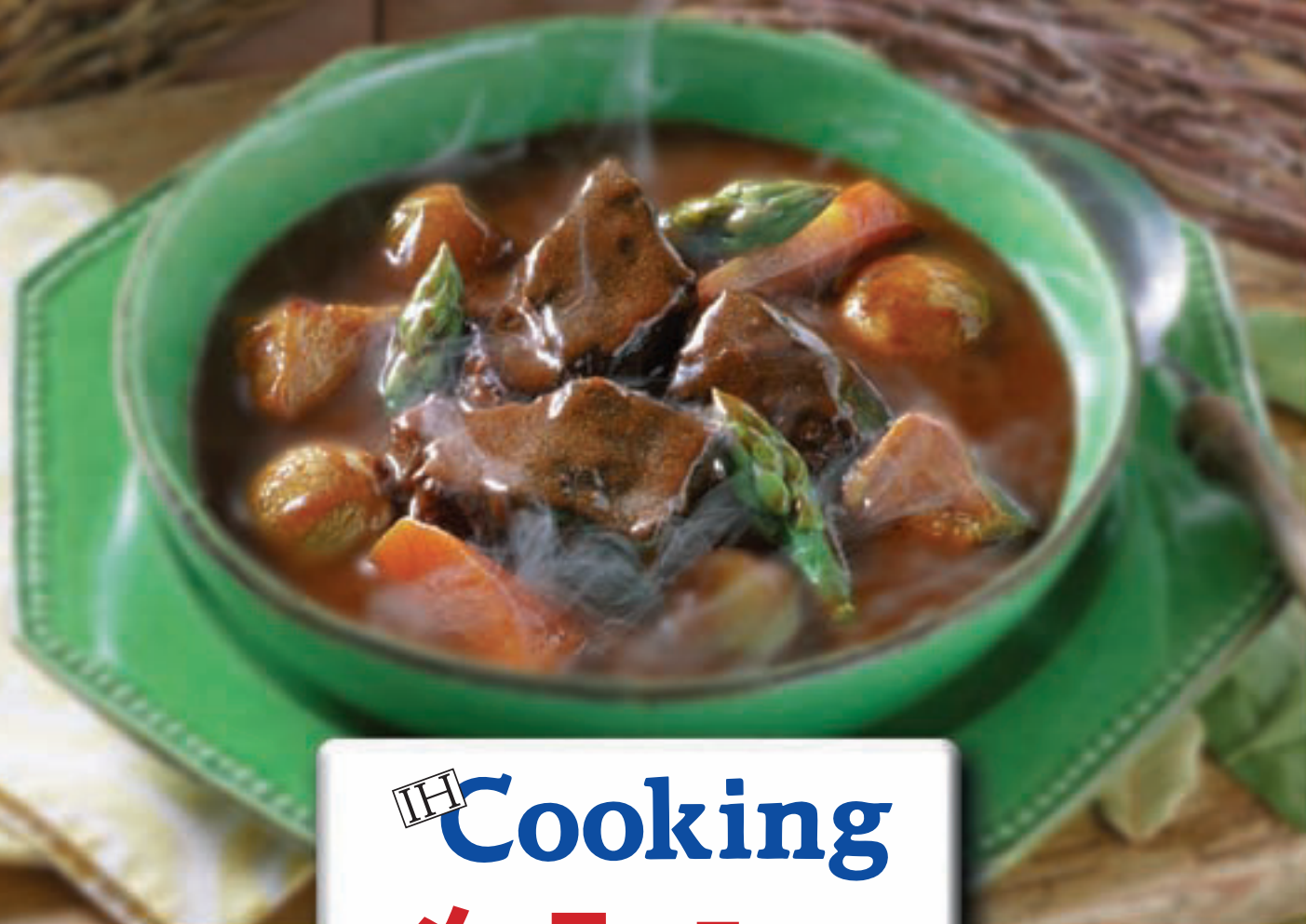
- **福岡**　春日市春日公園3丁目48　☎(092)593-9036
- **佐賀**　佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044　☎(0952)26-9151
- **長崎**　長崎市東町1949-1　☎(095)830-1658
- **大分**　大分市萩原4丁目8-35　☎(097)556-3815
- **宮崎**　宮崎市本郷北方字草葉2099-2　☎(0985)63-1213
- **熊本**　熊本市健軍本町12-3　☎(096)367-6067
- **天草**　本渡市港町18-11　☎(0969)22-3125
- **鹿児島**　鹿児島市与次郎1丁目5-33　☎(099)250-5657
- **大島**　名瀬市長浜町10-1　☎(0997)53-5101

### 沖縄地区

- **沖縄**　浦添市城間4丁目23-11　☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0104

National IHクッキングヒーター 取扱説明書・料理集

# IH Cooking メニュー

IHクッキングヒーター取扱説明書・料理集

**愛情点検**　長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

| こんな症状はありませんか | ●トッププレートにひび割れなどが発生した。<br>●冷却ファンが回らなくなった。 | ▶ | 以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。 |
|---|---|---|---|

**便利メモ** おぼえのため記入されると便利です

| お買い上げ日 | 年　月　日 | 品　番 | |
|---|---|---|---|
| お買い求め先名 | ☎（　）　－ | お客様ご相談窓口<br>☎（　）　－ | |

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号


ZY02−2721
S1102Y5024